

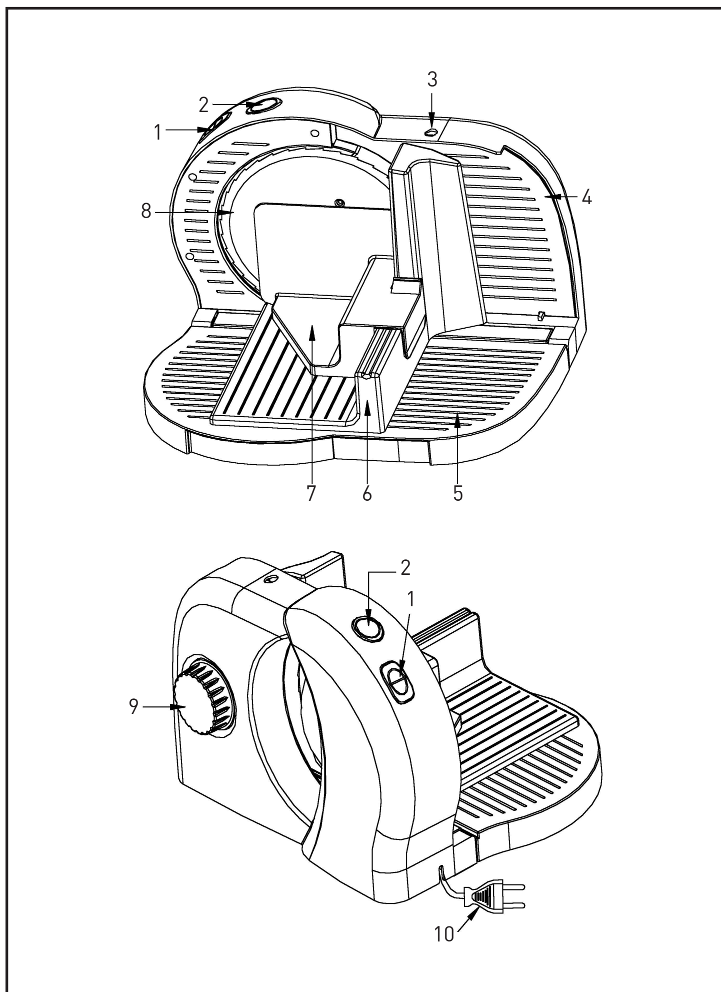
SMS 5605 DİLİMLEYİCİ

KULLANMA KILAVUZU

TR
EN
FR
NL
DE
ES
RU
UA
AR
HR






3
2
1
4
8
7
6
5
2
1
9
10

Değerli Müşterimiz
Ürünümüzü seçtiğiniz için teşekkür eder, iyi günlerde kullanmanızı dileriz. Tercih ettiğiniz bu ürün paranızın karşılığını vermekte ve satış sonrası hizmetiyle desteklenmektedir. Sizin ve yakınlarınızın firmamızın ürettiği ürünleri tercih etmenizden memnuniyet duyuyoruz.

Saygılarımızla,
Sinbo Küçük Ev Aletleri

SİNBO SMS 5605 DİLİMLEYİCİ KULLANIM TALİMATI

DİLİMLEYİCİNİZİ TANIYIN

Dilimleyiciniz ekmek, salam, sucuk, peynir, sebze vb. gıdaları dilimlemek için tasarlanmıştır.

Cihazla oynamamalarını güvenceye almak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmemiş kişilerin kullanımına uygun değildir.

Children being supervised not to play with the appliance.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

CİHAZIN ÖZELLİKLERİ

* AC230V, 50Hz
* 150W
* Ürünün etiketinde yazan voltaj değerinin evinizdeki güç kaynağıyla aynı olduğundan emin olunuz.

Bu ürün EN 60335-1, EN 60335-2-14 standartlarına uygundur

DİKKAT!!
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuar ortamında elde edilen değerlerdir.Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

CİHAZIN TANITIMI
1. Açma/Kapama Düğmesi
2. Emniyet Düğmesi
3. Kalınlık Yönü
4. Kalınlık Kılavuzu
5. Platform
6. Sürmeli Besleme Plakası
7. Malzeme Tutucu
8. Tırtıklı Bıçak
9. Kalınlık Ayar Düğmesi
10. Güç Kablosu

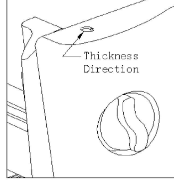
ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI
• Bakım, Onarım ve Kullanımda Uyulması Gereken Kurallar
Elektrikli cihazları kullanırken aşağıdaki temel güvenlik önlemlerini mutlaka göz önünde bulundurmanız gerekmektedir:
1. Tüm talimatı okuyunuz.
2. Herhangi bir cihaz çocukların yakınında kullanılıyorken çok dikkatli olunuz.
3. Cihaz kullanılmadığı zamanlarda, herhangi bir parça takmadan ya da çıkarmadan veya temizlik işlemine girişilmeden önce fişten çekilmelidir.
4. Hareketli parçalarla temas etmeyiniz. Malzemeyi kesinlikle elinizle tutmayınız; dilimleyiciyi eksiksiz monte edilmiş şekilde ve malzeme arabası ve malzeme iticisi ile birlikte kullanınız.
5. Elektrik şokuna maruz kalmamak için güç ünitesini suya ya da herhangi başka bir sıvıya sokmayınız.
6. Kablosu ya da fişi arızalanmış olan, normal şekilde çalışmayan, arızalı, yere düşürülmüş ya da hasarlı cihazı kullanmaya kalkışmayınız. Ürünü yenisiyle değiştirmek için satın aldığınız mağazaya iade ediniz.
7. Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici,

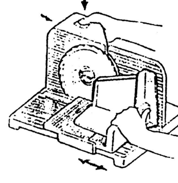
servis yetkilisi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir.
8. Üretici tarafından tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanılması halinde yangın, elektrik şoku ya da yaralanma gibi tehlikeler ortaya çıkabilir.
9. Makineyi 10 dakikadan daha uzun bir süre kesintisiz olarak çalıştırmayınız. Cihazın motoru aşırı ısınmaya maruz kalabilir. Düğmeyi kapalı konuma getiriniz ve motorun soğuması için en az 30 dakika bekleyiniz.
10. Cihazı açık alanlarda kullanmayınız.
11. Kablonun masa ya da tezgah kenarından sarkmaması ya da sıcak yüzeylerle temas etmemesi gerekir.
12. Bıçak son derece keskindir. Yalnızca bıçak kilidinden tutunuz. Temizlik sırasında dikkatli olunuz.
13. Cihazı tasarlanmış kullanım amacı dışında kullanmayınız.
14. Bu cihaz, malzemenin boyutu ya da şekli nedeniyle mümkün olmadığı durumlar haricinde sürmeli besleme plakası ve malzeme tutucu ile beraber doğru pozisyonda kullanılmalıdır."
15. Aksesuarları değiştirmeden ya da parçalarla temas etmeden önce cihazı kapatınız.
16. Bu cihaz, cihazların kullanılmasında güvenlik açısından sorumluluk üstlenebilecek bir kişinin gözetimi ve yönlendirmesi olmadan fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan kişiler (çocuklar dahil), bu konuda bilgi ya da deneyim sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılmamalıdır.
17. Çocukların cihazla oynamasına engel olmak için yeterli gözetim yapılmalıdır.

DİLİMLEME İŞLEMİNE HAZIRLIK
1. Kabloyu dilimleyicinin altından çıkarınız ve prize takınız, dilimleyiciyi temiz, kuru ve düz bir yüzey üzerine yerleştiriniz. Platformu aşağı indiriniz, malzeme toplama tepsisini muhafaza konumundan çıkarıp dilimleyicinin arka tarafındaki bıçağın altına yerleştiriniz.
2. Malzeme arabasını platform üzerine yerleştiriniz. Malzeme arabasının altındaki çıkıntı platformdaki yuvaya doğru şekilde oturmalıdır. Hareketin düzgün bir şekilde yapılabilmesini kontrol etmek için malzeme arabasını birkaç kez ileri ve geri hareket ettiriniz.
3. Malzeme iticiyi malzeme arabasının arkasına yerleştiriniz.
4. Kalınlık ayar düğmesini çevirerek gerekli dilimleme kalınlığını seçiniz. Dilimlerin kalın olması için düğmeyi saat yönünde, ince olması için ters saat yönünde çeviriniz. (şekil 1)

CİHAZIN KULLANIMI
• Bağlantı veya Montajın Nasıl Yapılacağını Gösterir Şema ile Bağlantı veya Montajın Kimin Tarafından Yapılacağına (tüketici, yetkili servis) ilişkin bilgiler
UYARI: MALZEME PLAKASINI VE MALZEME İTİCİYİ MUTLAKA KULLANINIZ
DİKKAT: MALZEME ARABASINI VE MALZEME İTİCİYİ MUTLAKA KULLANINIZ
1. Fişi 230 volt AC prize takınız.
2. Dilimlenecek malzemeyi malzeme arabasına yerleştiriniz ve kalınlık kılavuzuna doğru bastırınız. Daha sonra malzeme arabasını sol elinizi kullanarak kendinize doğru çekiniz. (Şekil 2)

CİHAZIN KULLANIMI





Şekil 1 Şekil 2

3. Makineyi çalıştırmak için emniyet düğmesini sol başparmağınızla basılı tutunuz ve AÇMA/KAPAMA düğmesine işaret parmağınızla basarak makineyi çalıştırınız.
4. Bıçak döndüğü sırada malzeme tutucusunu tutarken başparmağınızı parmak korumasının arkasında tutunuz. Malzeme arabasını bıçağa doğru sürünüz. Tepsiyi sürekli olarak ileri ve geri hareket ettiriniz. Dilimlerin eşit kalınlıkta olması için malzemeyi kılavuza nazikçe bastırınız.
5. Dilimleme işlemi tamamlandıktan sonra cihazın fişini prizden çıkarınız. Makineyi kaldırmadan önce güvenliğin sağlanması ve bıçağın korunması için kalınlık ayar düğmesini çevirerek kalınlık ayar kılavuzunu bıçakla aynı hizaya getiriniz.

KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER

Cihazınızı, beyan edilen voltaj ile çalıştırınız.Bulunduğunuz yerin voltajının uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis merkezi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir. Arıza durumunda cihazı kendiniz onarmaya kalkışmayınız. Meydana gelebilecek arızalardan firmamız kesinlikle sorumlu değildir, ve cihazınız garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

TAŞIMA VE NAKLİYE ESNASINDA

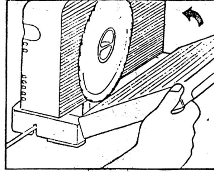
- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız,
- Sıkışmamasını, ezilmemesini sağlayınız,
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taşımaya özen gösteriniz.

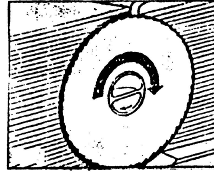
ÇEVRE VE İNSAN SAĞLIĞI


Çevre korumasına siz de katkıda bulunabilirsiniz!
Lütfen yerel düzenlemelere uymayı unutmayın: Çalışmayan elektrikli cihazları, uygun elden çıkarma merkezlerine götürün.
Kullanım sırasında insan ve çevre sağlığına tehlikeli veya zararlı olabilecek bir durum söz konusu değildir.

TEMİZLİK VE BAKIM

• Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler
DİLİMLEYİCİNİN FİŞİNİ PRİZDEN ÇIKARINIZ
Makinenin parçalarını temizlemek için tüm dilimleme parçalarını sökünüz. Yumuşak bir bez ya da sünger yardımıyla ve sabun ya da sprey temizleyici kullanarak parçaları yıkayınız. Durulayıp kurulayınız.
• Dilimleyicinin hiçbir parçası bulaşık teli ya da ovma tozu kullanılarak temizlenmemelidir. Dilimleyicinin hiçbir parçası bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
• Motor, gövde içerisine gizlenmiştir. Kesinlikle suya sokmayınız.
• Motorun yağlanmasına gerek yoktur.
• Temizlik işlemini kolaylaştırmak için parçaları gösterilen sırayla demonte ediniz. Talimatta belirtilen şekilde yıkayınız. Parçaları adımları geriye doğru uygulayarak yerine takınız.
MALZEME ARABASI : Malzeme iticisini makineden çıkarınız ve malzeme arabasını platformdan kaldırınız.
PLATFORM: Platformu katlayınız. Menteşe sapını sola doğru itiniz ve platformu tabandan çekiniz.
PASLANMAZ BIÇAK: Dilimleyicinin fişini çekiniz. Bıçak kilidini ters saat yönünde çeviriniz ve dikkatli bir şekilde kaldırınız. Geri takmak için bıçak kilidinin her iki tırnağını motor gövdesindeki yuvalarla hizalayınız ve saat yönünde çevirerek sabitleyiniz.
Dişlilerin birbirini kavradığından emin olunuz. (şekil 3)
Not: Makineyi kaldırmadan önce güvenliğin sağlanması ve bıçağın korunması için kalınlık kılavuzunu mutlaka bıçakla aynı hizaya getiriniz.
KAYMAYI ÖNLEYEN AYAKLAR: Alkol ya da cam temizleme sıvısı gibi yağ çözücü temizlik malzemeleri kullanarak temizleyiniz.


Şekil 3


Şekil 4

BAKIM
• Periyodik Bakım Gerektirmesi Durumunda, Periyodik Bakımın Yapılacağı Zaman Aralıkları ile Kimin Tarafından Yapılması Gerektiğine İlişkin Bilgiler
Cihaz periyodik bakım gerektirmez.
Her kullanımdan sonra temizliğinin yapılmasında fayda vardır.

SAKLAMA
1. Kalınlık kılavuzunu bıçakla aynı hizaya getiriniz.
2. Platformu katlayınız. Kabloyu dilimleyicinin altındaki kablo toplama bölümüne sarınız. (şekil 4)

DİLİMLEYİCİNİN KULLANIMI

EN İYİ SONUÇLARI ELDE ETMEK İÇİN TAVSİYELER

• Etleri kağıt inceliğinde dilimleyebilmek için önceden iyice soğutunuz.

• Etler kemiksiz olmalıdır. Meyvelerin çekirdekleri çıkarılmış olmalıdır.

• Dokusu düzensiz olan balık ve ince biftek gibi yiyeceklerin dilimlemesi zordur. Dilimleme işleminden önce bir miktar dondurunuz.

• Turşu kurarken salatalıkları ve soğanları dilimleyiciyi kullanarak dilimleyip şık görünümlü turşular, turta için elmalar elde edebilir, sebzelerinizi buzluğa kaldırmadan önce dilimleyebilirsiniz.

SICAK ETLER: Biftek, Rosto, Kuzu, Hindi, Rozbif

Sıcak ve kemiksiz etleri dilimlemeden önce malzemeyi fırından çıkarıp 15 ila 20 dakika boyunca soğumalarını bekleyiniz. Bu sayede yiyecekler suyunu kaybetmeyecek ve ufalanmadan daha düzgün şekilde dilimlenebilecektir. Gerekiyorsa malzemeyi malzeme tepsisine sığacak şekilde kesiniz. Rosto bağlanmış durumdaysa motoru durdurunuz ve ipleri bıçağa yaklaştıkça teker teker çıkarınız.

Son derece ince kesilmiş kavurma ya da yeni kızarmış dana döşü

Kavurmayı gece boyunca suyuyla birlikte soğumaya bırakınız. Dilimleme işleminden önce kavurmayı süzünüz ve dökülen suları toplayınız. Kağıt havlu yardımıyla kurulayınız. Fazla yağını gideriniz. İyice soğutulmuş kavurmayı istediğiniz kalınlıkta dilimleyiniz. Dilimleri ısıya dayanıklı bir tabağa yerleştirip üzerine kenara ayırdığınız et suyundan bir miktar dökerek sıcak servis ediniz. Önceden 150°C'ye ısıtılmış fırında 30 dakika boyunca pişiriniz.

Peynir

Dilimlemeden önce iyice soğutunuz. Nemini muhafaza etmek için streç filmle sarınız. Peynirin doğal tadını zenginleştirmek için servis etmeden önce oda sıcaklığına ulaşmasını bekleyiniz.

Salam Sucuk

Salam ve sucuk türü malzemeler yeterli miktarlarda dilimlendikleri takdirde tazeliklerini ve lezzetlerini uzun süre koruyabilirler. En iyi sonucu elde etmek için malzemeyi soğutunuz. Dilimlemeye başlamadan önce plastik ya da sert zarını soyunuz. Eşit kalınlıkta dilimler elde etmek için sabit ve nazik bir şekilde baskı uygulayınız.

Sebzeler ve meyveler

Dilimleyiciniz patates, domates, havuç, lahana (coleslaw salatası için), patlıcan ve kabak dilimlemek için idealdir. Patatesler sulu yemekler için kalın ve cips yapmak için ince dilimler halinde dilimlenebilir. Taze ananas düzgün bir şekilde dilimlenebilir. Meyvenin dış kısmını kesip istediğiniz kalınlıkta dilimleyebilirsiniz.

Ekmekler, Kekler ve Kurabiyeler

Yeni pişmiş ekmeği dilimlemeden önce soğumasını bekleyiniz. Kızartmak üzere daha ince dilimler kesmek için bir günlük ya da hafifçe bayatlamış ekmekleri tercih ediniz. Dilimleyici her türlü kanepe ekmeği, kek ve meyveli kekler dilimlemek için idealdir. İnce dilimli kurabiye yapmak için hamuru buzdolabında soğutup istediğiniz incelikte dilimleyiniz.

ENGLISH

SINBO SMS 5605 FOOD SLICER
INSTRUCTION MANUAL

KNOW YOUR FOOD SLICER
Your food slicer is suitable for cutting bread, all kinds of ham,sausage,cheese,vegetables,etc.

DESCRIPTION
1. On/Off Button
2. Safety Button
3. Thickness Direction
4. Thickness Guide
5. Platform
6. Sliding Feed Table
7. Piece Holder
8. Serrated Blade
9. Thickness Adjusting Knob
10. Power Cord

IMPORTANT SAFEGUARDS
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed,including the following:
1. Read all instructions.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. always use completely assembled slicer with food carriage and food pusher.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put power unit in water or other liquid. To protect against risk of electrical shock, do not put power unit in water or other liquid.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the place of purchase for a replacement.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid to a hazard.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not operate the machine more than 10 minutes. The motor may be overheat. Turn off switch & let it rest for at least 30 minutes to cool down the motor.
10. Do not use the appliance outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Blade is sharp. Hold only by blade lock. Handle carefully when cleaning.
13. Do not use the appliance for other than its intended use.
14. This appliance must be used with the sliding feed table and the piece holder in position unless this is not possible due to the size or shape of the food."
15. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical,

IMPORTANT SAFEGUARDS

sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
17. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

PREPARING TO SLICE
1. Unwrap cord from bottom of slicer, and slide into slot, Position slicer on a clean,
dry and smooth surface. Fold down platform, remove food collection tray from its storage position and put it under the blade at the back to the food slicer.
2. Place food carriage on platform. The ridge on bottom of food carriage should fit into slot of platform properly. Move food carriage back and forth a few times to ensure movement.
3. Place food pusher on back of food carriage.
4. Select the required slice thickness by turning thickness adjusting knob clockwise for thicker slices and counter- clockwise for thinner slices.(fig. 1)

OPERATION
CAUTION:ALWAYS USE FOOD CARRIAGE AND FOOD PUSHER
1. Plug into 230 volt AC outlet.
2. Place food to be sliced on food carriage and press it against thickness guide. Then pull food carriage toward you by left hand.(fig. 2)

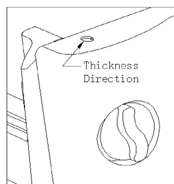
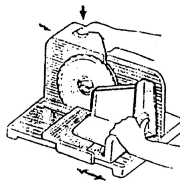


Fig. 1


Fig. 2

3. In order to start the appliance press safety button by left hand thumb and ON/OFF-button by index finger and keep both depressed.
4. When blade is rotating; keep thumb protected behind thumb guard when hold food pusher. Slice food carriage forward toward blade. Move tray back and forth steadily. Keep food gently pressed against guide for even slices.
5. When finished slicing , unplug unit. For safety and blade protection when storing, turn thinness adjusting knob to align thickness guide with blade.

CLEANING
UNPLUG SLICER FROM OUTLET
All slicing parts remove for thorough cleaning. Wash with a soft cloth sponge and a mild soap or a spray cleaner. Rinse and dry.
• Never use steel wool or scouring powder on any part of slicer. Do not wash any part of slicer in dishwasher.
• Motor is concealed in housing. Newer submerge in water.
• Motor never needs oiling.

CLEANING

• For easier cleaning, remove all parts in order shown. Wash as directed. Replace in reverse sequence.
FOOD CARRIAGE: Slide food pusher off and lift food carriage from platform.
PLATFORM: Fold up platform. Push the hinge handle to left and pull out the platform from base.
STAINLISS BLADE: Unplug slicer. Turn blade lock counter clockwise and lift out carefully. To replace. Align both tabs of blade lock with slots of motor housing and turn clockwise to secure.

Be sure gears engage. (fig. 3)
Note: Always align thickness guide with blade for safety and blade protection during storage.
NON-SLIP FEET: Clean with any grease-removing cleanser, such as alcohol or window cleaner.

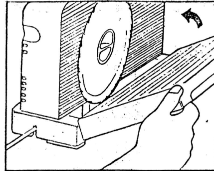


Fig. 3

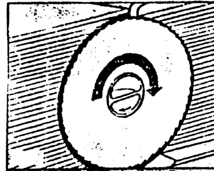


Fig. 4

STORAGE
1. Align thickness guide with blade.
2. Fold up platform . Wrap cord in storage area on bottom of slicer. (fig. 4)

USE YOUR FOOD SLICER
FOR BEST RESULT
• To slice meats wafer thin, chill thoroughly before slicing.
• Meats should be boneless. Fruits should be free of seeds.
• Foods with an uneven texture - like fish and thin steaks - are often difficult to slice. Partially freeze before slicing.
• At canning time, use the slicer to quickly cut cucumbers and onions for attractive pickles... apples for pies... vegetables for the freezer.
HOT ROASTS: Beef,Pork,Lamb,Turkey,Ham
When slicing warm boneless roasts, remove from over and let set 15 to 20 minutes before slicing. They will retain more natural juices and slice evenly without crumbling. Cut the roast, if necessary, to fit on food tray. If roast is tied, turn off motor and remove strings one at a time as strings near blade.
Extra-Thin Sliced Corned Beef or Fresh Beef Brisket
Chill cooked brisket over night in cooking liquid. Before slicing , drain and reserve meat drippings from brisket. Pat dry with paper towels. Remove excess fat. Slice well-chilled brisket to desired thickness. To serve hot , place slices on heatproof platter and moisten with small amount of reserved meat drippings. Heat in 150°C oven for 30 minutes.

USE YOUR FOOD SLICER

Cheese
Chill thoroughly before slicing. Cover with foil to keep moist. Before serving, allow cheese to reach room temperature – this enhances the natural flavor.

Cold Cuts
Cold cuts keep longer and retain flavour if sliced as needed. For best results, chill first. Remove any plastic or hard casing before slicing. Use a constant, gentle pressure for uniform slices.

Vegetables and Fruits
Your slicer is "made to order" for slicing many vegetables and fruits including potatoes,tomatoes,carrots,cabbage (for slaw),eggplant,squash and zucchini. Potatoes may be sliced thick for casseroles or thin for chips. Fresh pineapple may be sliced neatly. Cut off top and slice to order.

Breads Cakes and Cookies
Freshly baked bread should be cooled before slicing. Use day-old or slightly stale bread for extra-thin slices for toasting. Your slicer is ideal for all types of party breads, pound cake and fruit cake. For wafer-like ice box cookies, chill dough in refrigerator and slice as desired.

Technical data
Operating voltage: 230V~50Hz
Power consumption: 150Watt

FRANÇAIS

SİNBO SMS 5605 TRANCHEUSE
MODE D'EMPLOI

PRENEZ CONNAISSANCE DE VOTRE TRANCHEUSE
Votre trancheuse est conçue pour trancher les aliments tels que le salami, le saucisson, le fromage, les légumes, etc.

DESCRIPTION
1. Bouton de Marche/Arrêt
2. Bouton de sécurité
3. Direction d'épaisseur
4. Guide d'épaisseur
5. Plateforme
6. Plaque d'alimentation coulissante
7. Préhenseur d'aliment
8. Lame à dents de scie
9. Bouton d'ajustement d'épaisseur
10. Cordon d'alimentation

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
Il convient de toujours prendre en considération les précautions principales de sécurité citées ci-dessous lors de l'utilisation des appareils électriques:
1. Lisez les instructions en entier.
2. Soyez très prudent lorsqu'un appareil quelconque est utilisé par ou près des enfants.
3. L'appareil doit être débranché lorsqu'il n'est pas en usage, lorsque vous y montez ou vous en démontez une pièce ou avant de démarrer l'opération de nettoyage.
4. Ne touchez pas les pièces mobiles. Ne tenez jamais l'aliment avec vos mains ; utilisez la trancheuse de façon montée complètement et avec le charriot d'aliment et le poussoir d'aliment.
5. Afin d'éviter de subir un choc électrique, n'immergez pas l'unité de puissance dans l'eau ou dans tout autre liquide.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche électrique est détériorée, un appareil qui ne fonctionne pas normalement, qui est en panne, qui est tombé parterre ou qui est endommagé. Rendez le produit au magasin d'où vous l'aviez achetez pour le remplacer avec le nouveau.
7. En cas de panne de cordon d'alimentation, afin d'éviter tout danger, le cordon doit être remplacé par le fabricant, l'autorisé du service ou une personne similairement qualifiée.
8. En cas d'usage d'accessoires qui ne sont pas conseillés par le fabricant, des dangers peuvent survenir tels qu'une incendie, un choc électrique ou une blessure.
9. Ne faites pas marcher la machine de suite pendant plus de 10 minutes. Le moteur de l'appareil peut subir une surchauffe. Positionnez le bouton sur « arrêt » et attendez pendant au minimum 30 minutes et attendez que le moteur refroidisse.
10. N'utilisez pas l'appareil dans des espaces libres.
11. Le cordon ne doit pas pendre du bord de la table ou de l'établi et ne doit pas être en contact avec des surfaces chaudes.
12. La lame est extrêmement coupante. Tenez seulement du verrou de lame. Soyez prudent lors du nettoyage.
13. N'utilisez pas l'appareil à des fins pour lesquelles il n'est pas prévu.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

14. Cet appareil doit être utilisé à la bonne position avec la plaque d'alimentation coulissante et le préhenseur d'aliment, excepté les cas où il ne l'est pas possible en raison de la taille ou de la forme de l'aliment.
15. Arrêtez l'appareil avant de changer les accessoires ou avant de toucher les pièces.
16. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
17. Il convient de bien surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

PRÉLIMINAIRES POUR L'OPÉRATION DE TRANCHAGE
1. Retirez le cordon du dessous de la trancheuse et branchez à la prise de courant, installez la trancheuse sur une surface propre, sèche et plate. Faites descendre la plateforme en bas, faites sortir le plateau de récolte d'aliment de sa position de conservation et installez-la au-dessous de la lame qui se trouve derrière la trancheuse.
2. Placez le chariot d'aliment au-dessus de la plateforme. L'avancée qui se trouve au-dessous du chariot d'aliment doit s'installer correctement dans la rainure de la plateforme. Pour vérifier que le mouvement se réalise, faites mouvoir le chariot d'aliment plusieurs fois en avant et en arrière.
3. Placez le poussoir d'aliment derrière le chariot d'aliment.
4. Sélectionnez l'épaisseur de tranchage nécessaire en faisant tourner le bouton d'ajustement d'épaisseur. Faites tourner le bouton dans le sens horaire pour obtenir des tranches épaisses, dans le sens antihoraire pour obtenir des tranches fines. (Illustration 1)

USAGE
ATTENTION: SERVEZ-VOUS ABSOLUMENT DU CHARIOT D'ALIMENT ET DU POUSSOIR D'ALIMENT.
1. Branchez la fiche dans une prise de CA de 230 volts.
2. Installez l'aliment à trancher dans le chariot d'aliment et pressez contre le guide d'épaisseur. Ensuite, tirez le chariot d'aliment vers vous en utilisant votre main gauche. (Illustration 2)

DIRECTION D'ÉPAISSEUR

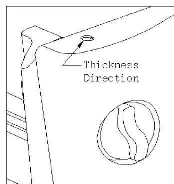
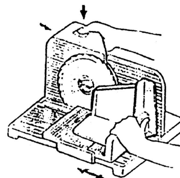


Illustration 1

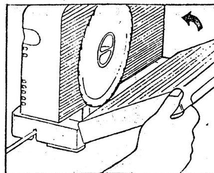

Illustration 2

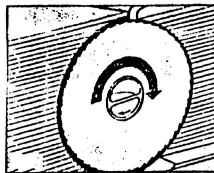
3. Restez appuyé avec votre pouce gauche sur le bouton de sécurité et avec votre index sur le bouton de Marche/Arrêt pour mettre la machine en marche.

DIRECTION D'ÉPAISSEUR

4. Pendant que la lame tourne, gardez votre pouce derrière la protection de doigt lorsque vous tenez le préhenseur d'aliment. Glissez le chariot d'aliment vers la lame. Faites mouvoir le plateau continuellement en avant et en arrière. Pressez l'aliment gentiment dans le guide afin que les tranches soient d'épaisseurs égales.
5. Une fois l'opération de tranchage terminée, débranchez la fiche de l'appareil de la prise. Avant de ranger l'appareil, alignez le guide d'ajustement d'épaisseur avec la lame en tournant le bouton d'ajustement d'épaisseur afin d'assurer la sécurité de la protection de la lame.

NETTOYAGE
DÉBRANCHEZ LA FICHE DE LA TRANCHEUSE DE LA PRISE
Démontez toutes les pièces de tranchage pour nettoyer les pièces de la machine. Lavez les pièces à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce et en utilisant du savon ou un spray nettoyant. Rincez et essuyez.
• Aucune pièce de la trancheuse ne doit être nettoyée en utilisant une paille de fer ni de poudre de décapage. Aucune pièce de la trancheuse ne doit être lavée dans le lave-vaisselle.
• Le moteur est dissimulé dans le corps. N'immergez jamais dans l'eau.
• Le moteur n'a pas besoin d'être lubrifié.
• Pour faciliter l'opération de nettoyage, démontez les pièces dans l'ordre indiqué. Lavez tel qu'indiqué dans les instructions. Montez les pièces de nouveau à leurs places en appliquant les pas dans le sens inverse.
CHARIOT DE ALIMENT : Retirez le poussoir d'aliment de la machine et enlevez le charriot d'aliment de la plateforme.
PLATEFORME: Pliez la plateforme. Poussez le manche de charnière vers la gauche et retirez la plateforme de la semelle.
LAME EN ACIER INOXYDABLE: Débranchez la fiche électrique de la trancheuse. Faites tourner le verrou de la lame dans le sens antihoraire et soulevez avec attention. Pour monter à nouveau, alignez tous les deux onglets du verrou de lame avec les rainures du corps de moteur et immobilisez en faisant tourner dans le sens horaire.
Assurez-vous que les engrenages s'engrènent. (Illustration 3)
Remarque: Avant de ranger l'appareil, alignez le guide d'épaisseur avec la lame afin d'assurer la sécurité de la protection de la lame.
PIEDS ANTIGLISSE : Nettoyez en utilisant des produits de nettoyage dégraisseurs tels que l'alcool ou les liquides de nettoyage de vitres.


Illustration 3


Illustration 4

CONSERVATION
1. Alignez le guide d'épaisseur avec la lame.

2. Pliez la plateforme. Enroulez le cordon au compartiment de rangement de cordon qui est au-dessous de la trancheuse. (Illustration 4)

EMPLOI DE LA TRANCHEUSE
CONSEILS POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Pour pouvoir trancher les viandes aussi fine qu'un papier, refroidissez-les bien au préalable.
- Les viandes doivent être désossées. Les fruits doivent être dénoyautés.
- Il est difficile de trancher les aliments dont le tissu est irrégulier tels que le poisson ou le bifteck fin. Congelez un peu avant l'opération de tranchage.
- Lorsque vous mettez les concombres ou les oignons en conserve, vous pouvez les trancher pour obtenir des pickles de belle apparence, ou vous pouvez obtenir des pommes pour vos tartes, ou vous pouvez trancher vos légumes avant de les ranger dans les glacières.

VIANDES CHAUDES: Bifteck, Rôti, Agneau, Dinde, Rosbif
Avant de trancher les viandes chaudes et sans os, faites sortir d'abord l'aliment du four et attendez qu'il refroidisse pendant 15 à 20 minutes. Ainsi les aliments ne vont pas perdre leurs jus et vont pouvoir être tranchés plus correctement sans se désintégrer. Coupez l'aliment de façon à pouvoir entrer dans le plateau d'aliment si nécessaire. Si le rôti est en état attaché, arrêtez le moteur et détachez les ficelles une par une chaque fois qu'elles s'approchent de la lame.
Bœuf salé tranché extra-fin ou poitrine de veau fraichement frite
Laissez refroidir toute la nuit le bœuf salé avec son jus. Égouttez le bœuf salé avant l'opération de tranchage et récoltez les jus qui s'en égoutte. Essuyez à l'aide d'une serviette en papier. Supprimez l'excès de graisse. Tranchez le bœuf salé assez refroidi à l'épaisseur que vous désirez. Placez les tranches sur une assiette résistante à la chaleur et servez chaudement après avoir dressé pardessus la viande un peu de jus de viande que vous aviez réservé. Laissez cuire dans le four préchauffé à 150°C pendant 30 minutes.

Fromage
Faites bien refroidir avant de trancher. Enveloppez d'un film étirable pour préserver l'humidité. Pour enrichir le goût naturel du fromage, attendez qu'il arrive à une température ambiante avant de servir.

Salami Saucisson
Les aliments tels que les salamis ou les saucissons sont capables de préserver leurs fraicheurs et leurs saveurs pendant longtemps si tranchés autant que nécessaire. Pour obtenir de meilleurs résultats, faites refroidir l'aliment. Pelez le plastique ou enlever la peau dure avant de commencer à trancher. Pour obtenir des tranches uniformes, exercez une pression d'une façon constante et délicate.

Légumes et fruits
Votre trancheuse est idéale pour trancher des pommes de terre, des tomates, des carottes, des choux (pour salades de chou), des aubergines et des courgettes. Les pommes de terre peuvent être tranchées épaisses pour les repas juteux en cocotte et fines pour faire des chips. De l'ananas frais peut être tranché correctement. Vous pouvez découper la partie extérieure et trancher à l'épaisseur que vous souhaitez.

Pains, Cakes et Cookies
Avant de trancher un pain qui vient de cuire, attendez qu'il refroidisse. Pour couper des tranches plus fines afin de faire griller, préférez des pains de la veille ou légèrement rassis. La trancheuse est idéale pour trancher toutes sortes de pains de canapés et de cakes ou de cakes aux fruits. Pour préparer des cookies de tranches fines, faites refroidir la pâte dans le réfrigérateur et vous pouvez trancher à la finesse que vous désirez.

Données Techniques
Voltage de fonctionnement: 230V~50Hz
Consommation d'Énergie: 150Watt

NEDERLANDS

SİNBO SMS 5605 ALLESSNIJDER
GEBRUIKSHANDLEIDING

LEER UW ALLESSNIJDER KENNEN
Deze snijmachine is ontworpen voor het snijden van brood, kaas, vleeswaren e.d. levensmiddelen.

ONDERDELEN
1. Aan/Uit schakelknop
2. Veiligheidschakelaar
3. Dikte richting
4. Aanslagplaat
5. Plateau
6. Glijdende voedselslede
7. Drukplaat (Restenhouder)
8. Gekarteld mes
9. Dikte regelknop
10. Netsnoer

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten volgende essentiële veiligheidsvoorschriften beslist worden in acht genomen:
1. Neem de handleiding aandachtig door.
2. Let heel goed op als het apparaat wordt gebruikt terwijl er kinderen in de buurt zijn.
3. Neem altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt, voor reiniging en voordat u een onderdeel monteert of demonteert.
4. Raak bewegende onderdelen niet aan. Hou het te snijden voedsel nooit met de hand vast, gebruik de snijmachine alleen met behoorlijk gemonteerde voedselslede en drukplaat (restenhouder).
5. Dompel de motorbehuizing nooit in water of in een andere vloeistof om elektrische schok te voorkomen.
6. Gebruik het apparaat niet als het snoer, de stekker of het apparaat zelf beschadigd is, als het gevallen is of niet normaal functioneert. Lever het apparaat in bij uw leverancier als u het gaat vervangen.
7. Ingeval het snoer beschadigd is, moet het om gevaar te voorkomen worden vervangen door de kabelfabrikant, een bevoegde service of geschoold vakman.
8. Gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen kan brand, persoonlijk letsel en elektrische schok tot gevolg hebben.
9. Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten onafgebroken om oververhitting van de motor te vermijden. Schakel na 10 minuten het apparaat uit en laat de motor minstens 30 minuten afkoelen.
10. Gebruik het apparaat niet buitenhuis.
11. Laat het snoer niet over randen van tafel of aanrecht hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
12. Het mes is uiterst scherp, raak niet aan het snijvlak alleen aan de messenhouder/vergrendelschroef. Wees voorzichtig bij het reinigen.
13. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bestemde doel.
14. Dit apparaat moet worden gebruikt met degelijk gemonteerde voedselslede en drukplaat,

tenzij dit door de grootte en vorm van het te snijden product onmogelijk is.
15. Schakel het apparaat uit voordat u onderdelen monteert of demonteert.
16. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen en personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke handicap of met gebrek aan kennis en ervaring tenzij onder toezicht en leiding van een persoon die verantwoordelijk is voor het veilig gebruik.
17. Er moet voldoende toezicht worden gehouden om te beletten dat kinderen met het apparaat gaan spelen.

VOORBEREIDING
1. Wikkel het snoer volledig af en steek in het stopcontact. Installeer de snijmachine op een reine droge, vlakke en stabiele bodem. Klap het plateau omlaag, neem de opvangschaal uit de opbergruimte en plaats ze achteraan onder het mes.
2. Bevestig de voedselslede in de sledegeleider op het plateau. Controleer of de slede goed zit door ze enkele keren over het plateau heen en weer te bewegen.
3. Bevestig de drukplaat achter op de voedselslede.
4. Stel met de knop voor de dikte-instelling de gewenste dikte van de plakjes in. Draai de knop met de klok mee om dikke, tegen de klok in om dunne plakjes te snijden (fig.1).

GEBRUIK
OPGELET: GEBRUIK ALTIJD MET SLEDE EN DRUKPLAAT
1. Steek de stekker in een 230 volt AC stopcontact.
2. Plaats het in plakken te snijden voedsel op de slede en druk het met behulp van de drukplaat lichtjes tegen de aanslagplaat. Trek de slede vervolgens met de linkerhand naar u toe (fig.2).

DIKTE INSTELLING

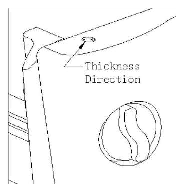


Fig. 1

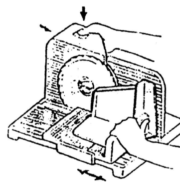


Fig. 2

3. Hou met uw linker duim de beveiligingsschakelaar ingedrukt terwijl u met de wijsvinger op de AAN/UIT schakeltoets drukt om het apparaat aan te zetten.
4. Schuif vervolgens het voedsel langzaam tegen het draaiend mes en hou u duim achter de duimbescherming van de drukplaat. Druk het voedsel lichtjes met de drukplaat tegen de aanslagplaat terwijl de u de slede voortdurend heen weer beweegt. Druk niet te hard met de drukplaat; druk zachtjes en geleidelijk om plakken van gelijke dikte te bekomen.
5. Neem de stekker uit het stopcontact als u gedaan hebt met snijden. Verstel voor het opbergen, als veiligheidsmaatregel en om het mes te beschermen, de dikte instelknop zodanig dat het mes in lijn komt met de aanslagplaat.

REINIGING

HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT

Voor het reinigen van de ALLESSNIJDER moeten alle onderdelen worden gedemonteerd. Veeg de onderdelen schoon met een vochtige doek of spons. Gebruik indien nodig een reinigingsspray of was af met een weinig afwasmiddel. Spoel na en droog goed af.

• Reinig geen enkel onderdeel van deze ALLESSNIJDER met schuurpoeder of schuursponsjes. Geen enkel van de onderdelen mag in de vaatwasser.

• De motor zit in de basisunit; dompel de basisunit nooit in water of een andere vloeistof.

• De motor moet niet worden gesmeerd.

• Voor een vlotte reiniging moeten de onderdelen in onderstaande volgorde worden gedemonteerd en op de voorgeschreven wijze schoongemaakt. Het monteren doet u in omgekeerde richting.

VOEDSELSLEDE: Verwijder de drukplaat en haal de slede uit het plateau.

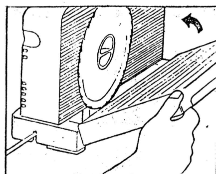
PLATEAU: Klap het plateau omhoog. Duw de scharnierhendel naar links en haal het platform van de basisunit.

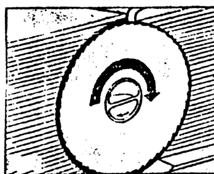
RVS MES: Neem de stekker uit het stopcontact. Draai de vergrendelschroef tegen de klok in en licht het mes voorzichtig uit het apparaat. Om het mes opnieuw te bevestigen, breng de beide tandjes van de vergrendeling in lijn met de groeven in de motorbehuizing en schroef vast met de klok mee.

Vergewis u ervan dat de tandwieltjes in elkaar grijpen (fig.3).

Opmerking: Breng in ieder geval voor het opbergen het mes in lijn met de aanslagplaat, ter beveiliging en bescherming van het mes.

ANTISLIP VOETJES: Reinig met alcohol, een ramenspray of gelijkaardig vetoplosmiddel.


Fig. 3


Fig. 4

OPBERGEN

1. Breng het mes in lijn met de aanslagplaat.

2. Klap het plateau omhoog. Wikkel het snoer op in de opbergruimte aan de onderzijde van het apparaat (fig.4).

NUTTIGE WENKEN OM OPTIMAAL VAN UW ALLESSNIJDER TE KUNNEN GENIETEN

• Om vleeswaren papierdun te kunnen snijden moeten ze vooraf goed gekoeld zijn.

• Vlees dat u gaat snijden moet uitgebeend, fruit van pitten ontdaan zijn.

• Gemengde weefsels zoals vis en beefsteak kunnen moeilijk worden gesneden. Laat ze vooraf lichtjes bevriezen om het snijden te vergemakkelijken.

• Door komkommers en ajuin voor de inmaak, appels voor uw taart of groenten die u gaat invriezen vooraf met de ALLESSNIJDER in plakjes te snijden bekomt u onberispelijk uitziende resultaten.

WARM VLEES: Beefsteak, gebraad, lamsvlees, kalkoen, roastbeef.

Laat het warm en uitgebeend vlees eerst 15 tot 20 minuten afkoelen vooraleer het te snijden.

REINIGING

Op deze wijze blijft het vleesnat in het voedsel en laat het vlees zich beter snijden. Snij het voedsel indien nodig in stukken die in het apparaat passen. Voor het snijden van een samengebonden gebraad moet u de motor eventjes stilzetten om een voor een de touwtjes te verwijderen voordat zij het mes naderen.
Heel dun gesneden cornedbeef of vers gebraden rundvlees
Laat het vlees een nacht afkoelen in het vleesnat. Laat afdruipen en vang het vleesnat op. Droog af met keukenpapier en verwijder het overtollig vet. Snij het goed afgekoelde vlees in plakken van gewenste dikte en schik ze in een vuurvaste schotel. Giet er een gedeelte van het vleesnat over en laat nog 30 minuten garen in de oven op 150°C. Voeg de rest van het vleesnat toe en dien warm op.
Kaas: Laat kaas voor het snijden goed koelen. Wikkel in stretchfolie om uitdrogen te voorkomen. Wacht met opdienen tot de kaas opnieuw op kamertemperatuur is want dan komt de natuurlijke smaak beter tot zijn recht.
Salami en charcuteriewaren: Snij salami en dergelijke vlees- en charcuteriewaren in plakken volgens uw onmiddellijke behoefte, want ongesneden vleeswaren zullen langer vers blijven en hun smaak behouden. Goed gekoeld kunnen ze makkelijker worden gesneden. Verwijder de beschermende plastic of het harde velomhulsel voor het snijden. Druk het voedsel zachtjes en geleidelijk tegen de aanslagplaat om plakken van gelijke dikte te bekomen.
Groenten en fruit: Uw ALLESSNIJDER is ideaal voor het in plakken snijden van aardappelen, tomaten, wortels, kolen, aubergines, en courgettes. Van aardappelen kunt u dikke of dunne frieten maken. Verse ananas kunt u netjes in plakken snijden.
Brood, cake en koekjes: Laat versgebakken brood afkoelen vooraleer het te snijden. Gebruik bij voorkeur brood van de vorige dag of lichtjes oudbakken brood als u dunnere sneden wilt om te roosteren. Uw ALLESSNIJDER is ideaal voor het snijden van alle soorten brood, cake en fruitcake. In de ijskast gekoelde koekjesdeeg kunt u in plakjes snijden van gewenste dikte voordat u gaat bakken.

Technische specificaties
Werkspanning: 230V~50Hz
Vermogen: 150Watt

DEUTSCH

SINBO SMS 5605 ALLESSCHNEIDER
BEDIENUNGSANLEITUNG

Lernen Sie Ihren Allesschneider kennen
Dieses Gerät ist zum Schneiden von Brot, Käse, Wurst- und Fleischwaren sowie Gemüse geeignet.

GERÄTEBESCHREIBUNG
1. Ein-/Ausschalter
2. Sicherheitsschalter
3. Schnittstärkerichtung
4. Richtwerte für Schnittstärke
5. Anlagefläche für das Schneidgut
6. Transportschlitten
7. Schnittguthalter / Restehalter
8. Schneidemesser
9. Einstellrad für die Schnittstärke
10. Netzkabel

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten.
1. Alle Hinweise durchlesen.
2. Höchste Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird.
3. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, beim Austausch der Zubehörteile und zur Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
4. Berühren Sie keine beweglichen Teile. Nie Lebensmittel mit der bloßen Hand zuführen. Nehmen Sie das Gerät nur in Betrieb, wenn der Gleitschlitten und die Anschlagplatte ordnungsgemäß montiert sind.
5. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
6. Falls das Gerät heruntergefallen, nicht erwartungsgemäss arbeitet oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
7. Ein defektes Netzkabel darf nur vom Hersteller unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
8. Der Einsatz von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen sind, kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Personenschäden führen.
9. Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten ohne Unterbrechung. Lassen Sie das Gerät vor erneuter Benutzung mindestens 30 Minuten abkühlen.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
11. Achten Sie darauf, dass das Netzanschlusskabel nicht über die Tischkante bzw. die Arbeitsplatte hängt und dass es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
12. Vorsicht bitte, wenn Sie das Schneidmesser reinigen, denn es ist sehr scharf.
13. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden.
14. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn nicht alle Geräteteile vollständig und ordnungsgemäß eingesetzt und befestigt worden sind.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

15. Schalten Sie den Strom aus, bevor Sie Zubehörteile der Maschine ein- oder ausbauen.
16. Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
17. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass Sie nicht mit dem Gerät spielen.

VOR DEM GEBRAUCH

1. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Stellen Sie das Gerät auf einen festen und sauberen Untergrund.
Den Schneidetisch aufklappen und den Restehalter auf den Gleitschlitten setzen.
2. Setzen Sie die Gleitschlitte auf die Platte und schieben Sie sie hin und her.
3. Setzen Sie den Schnittguthalter hinter dem Schneidgut auf den Transportschlitten auf.
4. Stellen Sie mittels des Einstellrades die gewünschte Schnittstärke ein.
Wenn Sie den Rad gegen den Uhrzeigersinn drehen, ist die Schnittstärke fein und wenn Sie den im Uhrzeigersinn drehen, wird sie grob eingestellt.

INBETRIEBNAHME

Achtung: Benutzen Sie das Gerät unbedingt mit der Gleitschlitte.
1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. (230 V, AC).
2. Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten und drücken Sie es leicht gegen die Anschlagplatte.

SCHNITTSTÄRKERICHTUNG

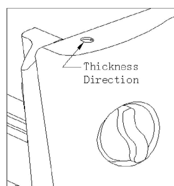
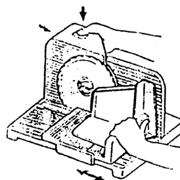


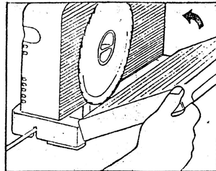
Abb. 1

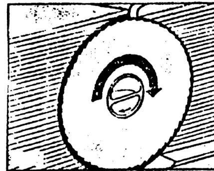

Abb. 2

3. Halten Sie die Einschaltsicherung gedrückt und drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten EIN und AUS.
4. Führen Sie den Schlitten mit dem Schneidgut langsam gegen das rotierende Messer. Bewegen Sie den Schlitten in gleichmäßigen Bewegungen vor und zurück, bis die gewünschte Menge des Schneidgutes geschnitten ist.
5. Nach dem Gebrauch ziehen Sie den Netzstecker. Drehen Sie den Schalter zur Schnittstärkenregulierung damit die Rückwand auf gleicher Höhe wie das Messer steht.

REINIGUNG

Ziehen Sie den Netzstecker
Zerlegen Sie das Gerät zum Säubern. Die Teile sollen vorsichtig mit einem angefeuchteten Tuch und etwas Spülmittel abgewischt und nachfolgend sorgfältig abgetrocknet werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Lösungsmittel, Stahlbürsten, Scheuersand oder sonstigen harten Gegenstände, welche die Oberflächen verkratzen könnten.
- Die Teile des Gerätes sind nicht spülmaschinenfest.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit. Auf diese Weise vermeiden Sie das Risiko von Elektroschocks.
- Sie brauchen den Motor nicht zu ölen.
- Setzen Sie das Gerät nach der Reinigung zusammen. Zerlegen Sie das Gerät zum Säubern in folgender Reihenfolge:
Den Transportschlitten abnehmen.
Schneidetisch abnehmen.
Ziehen Sie den Netzstecker. Das nun freistehende Schneideblatt kann entfernt werden, nachdem die Festhalte-Schraube gegen den Uhrzeigersinn gelöst wurde.
Hinweis: Bevor Sie das Gerät wegräumen,stellen Sie sicher, dass die Rückwand auf gleicher Höhe wie das Messer steht.
Für die Reinigung der Standfüsse können Sie einen Glasreiniger benutzen.


Abb. 3


Abb. 4

AUFBEWAHRUNG
1. Stellen Sie sicher, dass die Rückwand auf gleicher Höhe wie das Messer steht.
2. Klappen Sie den Schneidetisch zu und wickeln Sie das Netzkabel um. (Abb.4).

GEEIGNETES SCHNEIDGUT
- Wenn Sie sehr dünne Scheiben schneiden möchten, empfiehlt es sich, das Speisegut vorher gut zu kühlen.
- Es darf nicht zum Schneiden von Fleisch mit Knochen oder Lebensmitteln mit Kernen verwendet werden.
- Schneidgut wie Fisch oder Beafsteak sollen vorher gut gekühlt werden.
- Wenn Sie Essiggemüse zubereiten möchten, können Sie die Gemüse wie Gurken mit dem Gerät schneller schneiden.
Schneiden von warmen Fleischwaren: Beafsteak, Pute, Roastbeaf, Lammfleisch etc.
Lassen Sie das Fleischwaren-Schneidegut 15-20 Minuten abkühlen, nachdem diese gegart sind. Gegebenenfalls schneiden Sie zuerst in kleine Stücke.

GEEIGNETES SCHNEIDGUT

Gebratenes Fleisch: Lassen Sie gebratenes Fleisch gut kühlen. Vor dem Schneiden soll das Fleisch sorgfältig abgetrocknet sein. Ggf. Fett vom Fleisch abschneiden und in gewünschten Schnittdicke schneiden. Nachfolgend im vorgeheizten Backofen (150 Grad) 30 Minuten garen.
Käse: Vor Schneiden gut kühlen. Nach dem Schneiden mit Folie abdecken.
Schinken, Wurst: Fleischwaren wie Schinken und Wurst können langzeitig aufbewahrt werden, wenn diese geschnitten sind. Vor Schneiden gut kühlen und gegebenenfalls alle Packungsmaterial entfernen.
Obst und Gemüse: Das Gerät ist Ideal zum Schneiden von Kartoffeln, Tomaten, Möhren, Kohl, Aubergine und Kürbis. Für Gerichte können Sie die Kartoffeln grob und für Chips fein schneiden. Obst wie Ananas soll vor dem Schneiden geschält werden.
Brot und Kuchen: Lassen Sie frisch gebackenes Brot vor Schneiden zuerst abkühlen. Frisches Brot ist geeignet, um es dünn zu schneiden. Sie können mit Ihrem Gerät auch Kuchen oder tiefgefrorener Teig schneiden.

Technische Daten
Netzspannung: 230V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme: 150 W

ESPANOL

SINBO SMS 5605 REBANADORA ALIMENTOS
MANUAL DE INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN

1. Botón On / Off
2. Botón de Seguridad
3. Espesor de Dirección
4. Guía de espesor
5. Plataforma
6. La tabla de desplazamiento de alimentación
7. Soporte de la pieza
8. Hoja dentada
9. Espesor de mando de ajuste
10. Cable de alimentación

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Atenta supervisión es necesaria cuando el aparato se usa cerca de niños.
3. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
4. Evite el contacto con partes móviles. Nunca introduzca los alimentos a mano. Utilice siempre completamente montado máquina de cortar con el empujador de alimentos y el transporte de alimentos.
5. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no coloque la unidad de alimentación en agua u otro líquido. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no coloque la unidad de alimentación en agua u otro líquido.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento, o se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al lugar de compra para un reemplazo.
7. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas con el fin de evitar un peligro.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
9. No haga funcionar la máquina más de 10 minutos. El motor puede sobrecalentarse. Apague el interruptor y dejar reposar durante al menos 30 minutos para enfriar el motor.
10. No utilice el aparato en el exterior.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o que toque superficies calientes.
12. Cuchilla tiene filo. Mantenga sólo por bloqueo de la hoja. Maneje con cuidado durante la limpieza.
13. No utilice el aparato para que no sea el uso previsto.
14. Este aparato debe ser utilizado con la plataforma de alimentación de deslizamiento y el titular de la pieza en posición, a menos que esto no es posible debido al tamaño o la forma de los alimentos. "

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

15. Apague el aparato antes de cambiar accesorios o repuestos que se mueven en uso.
16. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les ha dado uso supervisados o instruidos acerca del aparato por una persona responsable de su seguridad.
17. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

PREPARACIÓN PARA CORTAR

1. Desenrolle el cable de la parte inferior de la máquina de cortar, y deslice en la ranura, máquina de cortar de posición sobre una superficie limpia, seca y lisa. Dobla hacia abajo plataforma, retire la bandeja de recogida de alimentos, desde su posición de almacenamiento y se pone debajo de la cuchilla en la parte posterior de la máquina de cortar los alimentos.
2. Coloque los alimentos en la plataforma de transporte. La cresta en la parte inferior del carro de la comida debe encajar en la ranura de la plataforma correctamente. Retroceder transporte de alimentos y atrás unas cuantas veces para asegurar el movimiento.
3. Coloque el empujador de alimentos en la parte posterior transporte de los alimentos.
4. Seleccione el grosor de corte deseado, girando en sentido horario la perilla de ajuste de espesor de las rebanadas más gruesas ya la izquierda para cortes más delgados. (fig. 1)

OPERACIÓN

PRECAUCIÓN: UTILICE SIEMPRE EL EMPUJADOR ALIMENTOS Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

1. Conecte a 230 voltios AC.
2. Coloque el alimento a cortar el transporte de alimentos y apoyarlo sobre guía de espesor. A continuación, tire del carro de alimentos hacia usted con la mano izquierda. (fig. 2)

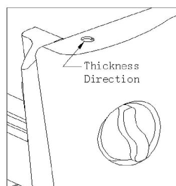


Fig. 1

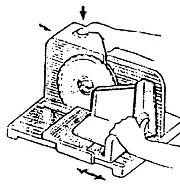


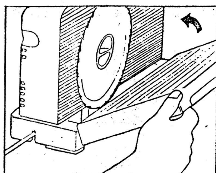
Fig 2

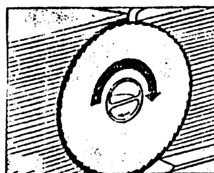
3. Con el fin de iniciar el aparato pulse el botón de seguridad con el pulgar mano izquierda y ON / OFF por el dedo índice y mantener tanto deprimido.
4. Cuando la hoja está girando, mantenga el pulgar protegido detrás de protector del pulgar cuando el empujador de alimentos espera. Cortar los alimentos a portes debidos a la hoja. Mover la bandeja de atrás y constantemente hacia atrás. Mantenga los alimentos presiona suavemente contra la guía para los sectores, incluso.
5. Cuando termine de cortar, desenchufe la unidad. Para la seguridad y protección de la hoja al almacenar, a su vez la delgadez perilla de ajuste para alinear guía de espesor con hoja.

LIMPIEZA

DESENCHUFE REBANADORA DEL TOMACORRIENTE
Todas las piezas de corte para quitar una limpieza a fondo. Lavar con una esponja de tela suave y un jabón suave o un limpiador en espray. Enjuague y seque.
* No utilizar lana de acero o limpiador en polvo en cualquier parte de la rebanadora. No lave ninguna parte de la máquina de cortar en el lavavajillas.
* El motor está oculto en la vivienda. Más reciente sumerja en agua.
* El motor no necesita lubricación.
* Para facilitar la limpieza, quite todas las piezas en el orden indicado. Lavar como se indica. Vuelva a colocar en orden inverso.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS: empujador de alimentos deslice y levante el transporte de alimentos desde la plataforma.
PLATAFORMA: Pliegue de la plataforma. Empuje la bisagra de la manija a la izquierda y tire de la plataforma de la base.
CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE: Desenchufe rebanadora. Gire la hoja hacia la izquierda de bloqueo y saque con cuidado. Para volver a colocar. Alinee las dos lengüetas de bloqueo de la hoja con las ranuras de la caja del motor y gire hacia la derecha para asegurarlo.
Engranajes que se enganchan. (fig. 3)
Nota: Siempre alinear guía de espesor con hoja de seguridad y protección de la hoja durante el almacenamiento.
PIES ANTIDESLIZANTES: Limpieza con cualquier limpiador desengrasante, como el alcohol o limpiacristales.


Fig. 3


Fig. 4

ALMACENAMIENTO
1. Alinear guía de espesor con hoja.
2. Doble hacia arriba la plataforma. Enrolle el cable en el área de almacenamiento en el fondo de la rebanadora. (Fig. 4)

USAR SU MÁQUINA DE REBANADORA DE ALIMENTOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS
* Para cortar la oblea carnes finas, bien frío antes de cortarlo.
* Carnes deben ser deshuesados. Las frutas deben estar libres de semillas.
* Los alimentos con una textura irregular - pescados y carnes como fino - a menudo son difíciles de cortar. Parcialmente congelar antes de rebanar.
* En el momento de conservas, utilice la máquina de cortar para cortar rápidamente los pepinos y cebollas para encurtidos atractiva... manzanas para tartas... verduras para el congelador.

USAR SU MÁQUINA DE REBANADORA DE ALIMENTOS

ASADOS CALIENTES: Carne de res, cerdo, cordero, pavo, jamón
Durante el corte caliente asados sin hueso, quitar de encima y deje reposar 15 a 20 minutos antes de rebanar. Se conservan los jugos más naturales y cortar de manera uniforme sin que se desmorone. Cortar la carne, si es necesario, para que quepa en la bandeja de comida. Si asado está ligado, apague el motor y quitar las cadenas de uno en uno en forma de cadenas, cerca de la cuchilla.
Extra-fina rebanada de carne en lata o pecho de res fresca
Sensación Térmica cocidos pecho durante la noche en el líquido de cocción. Antes de cortar, escurrir y reservar la carne grasa de pecho. secar con toallas de papel. Retire el exceso de grasa. Cortar bien refrigerados pecho al espesor deseado. Servir caliente, ponga las rebanadas en una fuente resistente al calor y humedecer con una pequeña cantidad de grasa de la carne reservados. Calentar el horno a 300 ? durante 30 minutos.

Queso
Enfríe bien antes de cortar. Cubra con papel aluminio para mantener la humedad. Antes de servir, deje que el queso a temperatura ambiente - esto aumenta el sabor natural.

Embutidos
Fiambres mantener más tiempo y conservar todo el sabor si en rodajas, según sea necesario. Para obtener los mejores resultados, primer escalofrío. Retire cualquier cubierta de plástico duro o antes de rebanar. Use una presión constante y suave para los sectores uniforme.

Verduras y Frutas
Su cortadora está "hecha a la medida"" para cortar muchas verduras y frutas, incluidas las patatas, tomates, zanahorias, repollo (para ensalada), la berenjena, la calabaza y el calabacín. Las papas pueden ser gruesa, para guisos o fino para los chips. La piña fresca puede ser cortado limpiamente. Corte la parte superior y cortar a la orden.

Panes, pasteles y galletas
Pan recién horneado debe ser enfriado antes de rebanar. El uso de un día o un poco de pan duro para los sectores ultra fino para tostar. Su máquina de cortar es ideal para todo tipo de panes parte, bizcocho y torta de la fruta. Para las galletas de la oblea-como la caja de hielo, la masa de frío en el refrigerador y cortar a su gusto.

Datos técnicos
Tensión de servicio: 230V ~ 50Hz
Consumo de energía: 150watt

Русский

SINBO SMS 5605 ЛОМТЕРЕЗКА
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ЛОМТЕРЕЗКОЙ

Ваша ломтерезка предназначена для резки пищевых продуктов, в частности хлеба, колбасы, сыра, овощей и т.д.

ПОЯСНЕНИЯ

1. Переключатель включения/выключения
2. Предохранительная кнопка
3. Направление толщины
4. Направляющая
5. Платформа
6. Скользящая подающая панель
7. Держатель для нарезаемого продукта
8. Зазубренный нож
9. Кнопка регулирования толщины
10. Силовой кабель

ВАЖНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время использования электроприборов необходимо учитывать перечисленные ниже основополагающие требования безопасности:

1. Прочитайте все руководство пользователя.

2. В случае использования какого-либо электроприбора в присутствии детей, будьте очень внимательны.

3. Вынимайте вилку из розетки перед чисткой прибора, перед монтажом или демонтажем деталей, а также в период, пока он не используется.

4. Не прикасайтесь к движущимся деталям. Ни в коем случае не держите рукой нарезаемый продукт; используйте ломтерезку в правильно смонтированном виде с кареткой для нарезаемого продукта и толкателем.

5. Во избежание удара электрическим током не опускайте электроустановку в воду или иные жидкости.

6. Никогда не используйте электроприбор, если повреждены шнур или вилка, если прибор неисправен, работает не так как надо, упал на пол или имеет дефекты. Для замены прибора на новый верните прибор в магазин, где Вы его приобрели.

7. Если поврежден силовой кабель, он должен быть заменен производителем, уполномоченным сервисным центром или квалифицированным специалистом.

8. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, может привести к пожару, удару электрическим током или другим опасным последствиям, таким как травмы.

9. Не давайте прибору непрерывно работать более 10 минут. Это может привести к перегреванию мотора. Переведите переключатель в положение «ВЫКЛ» и подождите, пока мотор остынет (минимум 30 минут).

10. Не пользуйтесь прибором на открытом воздухе.

11. Не позволяйте силовому кабелю свешиваться с края стола или прилавка или прикасаться к горячим поверхностям.

12. Нож прибора чрезвычайно острый. Держите нож только за фиксатор. Будьте внимательны во время чистки.

13. Не используйте прибор в иных целях, кроме цели его изготовления.

14. Прибор необходимо использовать со скользящей подающей панелью и держателем для нарезаемого

продукта в прямой позиции, кроме случаев, когда это невозможно по причине размера или формы нарезаемого продукта.

15. Отключайте прибор перед заменой аксессуаров или перед тем, как прикасаться к его деталям.

16. Прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, психическими и умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут пользоваться данным прибором только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность.

17. Необходимо внимательно следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.

ПОДГОТОВКА ЛОМТЕРЕЗКИ К РАБОТЕ

1. Выньте силовой кабель из-под ломтерезки воткните ее в розетку, установите ломтерезку на чистую, сухую и ровную поверхность. Опустите платформу вниз, возьмите поддон для сборки ломтей из положения хранения и установите его под нож с задней стороны ломтерезки.

2. Установите каретку для нарезаемого продукта на платформу. Выступ под кареткой для нарезаемого продукта должен правильно войти в гнездо платформы. Для того, чтобы контролировать правильное выполнение движения, несколько раз подвиньте каретку для нарезаемого продукта взад и вперед.

3. Установите толкатель сзади каретки для нарезаемого продукта.

4. Установите необходимую толщину ломтей, поворачивая кнопку регулирования толщины. Для того, чтобы ломти были толстыми, вращайте кнопку по часовой стрелке, для того, чтобы они были тонкими – против часовой стрелки. (Рис. 1)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ: ОБЯЗАТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗУЙТЕ КАРЕТКУ И ТОЛКАТЕЛЬ ДЛЯ НАРЕЗАЕМОГО ПРОДУКТА

1. Воткните вилку в розетку напряжением AC 230 В.

2. Разместите нарезаемый продукт на каретке и нажмите на него в сторону направляющей. Затем с помощью левой руки потяните на себя каретку для нарезаемого продукта. (Рис. 2)

Направление толщины

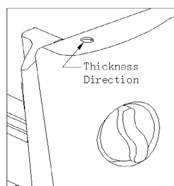


Рис. 1

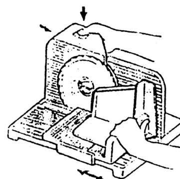


Рис. 2

3. Для того чтобы включить машину, держите предохранительную кнопку в нажатом положении левым большим пальцем, а указательным пальцем нажимайте на переключатель включения/выключения.

4. Во время вращения ножа придерживайте держатель для нарезаемого продукта так, чтобы большой палец находился за защитой для пальца. Двигайте каретку для нарезаемого продукта в направлении ножа. Поддон периодически перемещайте взад и вперед. Для того чтобы ломти были одинаковой толщины, осторожно поддавливайте нарезаемый продукт по направляющей.

5. После завершения резки ломтей выньте вилку прибора из розетки. Перед тем как убирать прибор для обеспечения безопасности и защиты ножа поверните кнопку регулирования толщины так, чтобы нож оказался на одном уровне с направляющей.

ЧИСТКА

ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ПРИБОРА ИЗ РОЗЕТКИ

Для чистки деталей машины снимите все детали, участвующие в резке. Промойте детали с мылом или очищающим спреем, используя губку или мягкую тряпочку. Прополощите их и вытрите насухо.

• Не следует очищать какие-либо детали прибора с использованием проволочной мочалки или чистящего порошка. Ни одна из деталей ломтерезки не предназначена для мытья прибор посудомоечной машине.

• Мотор спрятан внутри корпуса. Ни в коем случае не опускайте его в воду.

• Смазывать мотор необходимости нет.

• Для облегчения процедур по чистке прибора демонтируйте детали в указанной последовательности. Мойте их так, как указано в инструкции. Устанавливайте их на место в обратном порядке.

КАРЕТКА ДЛЯ НАРЕЗАЕМОГО ПРОДУКТА: снимите с прибора толкатель для нарезаемого продукта, затем снимите с платформы каретку.

ПЛАТФОРМА: Сложите платформу, потяните ручку петли налево и стяните платформу с подставки.

НОЖ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ: Выньте вилку прибора из розетки. Поверните фиксатор ножа против часовой стрелки и осторожно снимите нож. Для установки его обратно расположите оба выступа фиксатора ножа на одном уровне с гнездами на корпусе мотора и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке. Убедитесь, что зубцы захватывают друг друга. (Рис. 3)

Примечание: Перед тем, как убирать машину для обеспечения безопасности и защиты ножа сделайте так, чтобы нож оказался на одном уровне с направляющей.

НОЖКИ, ПРЕПЯТСТВУЮЩИЕ СКОЛЬЖЕНИЮ: Используйте для чистки моющие средства, расщепляющие жир, такие как спирт или жидкость для мытья стекол.

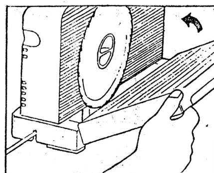


Рис. 3

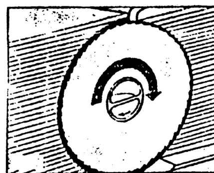


Рис. 4

ХРАНЕНИЕ

1. Переведите нож на один уровень с направляющей.

2. Сложите платформу. Силовой кабель сверните в отсеке для хранения кабеля под ломтерезкой. (Рисунок 4)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛОМТЕРЕЗКИ

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА

• Для того, чтобы нарезать мясо толщиной с бумагу предварительно как следует остудите его.

• Мясо должно быть без костей. Зерна фруктов необходимо удалять.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛОМТЕРЕЗКИ

• Продукты с неравномерной структурой ткани, такие как рыба или тонкий бифштекс нарезать ломтями очень сложно. Перед нарезкой заморозьте их на некоторое время.

• Готовя соленья, вы можете с помощью ломтерезки порезать огурцы и лук, получится очень эффектно; с помощью прибора Вы можете нарезать яблоки для торта; овощи удобно нарезать перед тем, как закладывать их в морозильник.

Горячее мясо: Бифштекс, росто, мясо ягненка, индейка, ростбиф.

Перед тем, как нарезать ломтями горячее мясо без костей, выньте мясо из печи и дайте ему остыть 15-20 минут. Благодаря этому продукты не потеряют сок, не уменьшатся в размерах и будут лучше нарезаться. При необходимости можно порезать продукты на поднос в горячем виде. Если росто обвязано веревкой, остановите мотор и снимите веревки, поднося их по очереди к ножу.

Очень тонко порезанная кавурма или только что поджаренная телячья грудка

Оставьте кавурму остывать на всю ночь в ее собственном соку. Перед тем как приступить к нарезке, процедите кавурму и слейте сок. Протрите мясо насухо с помощью бумажного полотенца. Удалите лишний жир. После того, как кавурма как следует остынет, Вы сможете нарезать ее на ломти любой толщины. Уложите ломти на жаропрочную тарелку полейте по краям собранным мясным соком и подавайте в горячем виде. Предварительно запекайте ее в течение 30 минут в духовке, нагретой до 150°С.

Сыр

Перед тем как нарезать на ломти, как следует остудите его. Чтобы сохранить влагу, заверните в пищевую пленку. Для обогащения природного вкуса сыра перед подачей на стол дождитесь, пока он достигнет комнатной температуры.

Колбаса

Если колбаса как следует порезана на ломтики, она может долго сохранять свою свежесть и вкус. Для получения наилучшего результата предварительно охладите колбасу. Перед началом нарезки снимите с нее пластиковую или другую твердую упаковку. Для получения ломтей одинаковой толщины надавливайте на колбасу аккуратно с равномерным нажимом.

Овощи и фрукты

Ломтерезка идеальна для нарезания картофеля, помидоров, моркови, капусты (для приготовления салата), а также кабачков и баклажанов. Картофель может нарезаться как толстыми ломтями для приготовления первых блюд, так и тонкими - для чипсов. Хорошо режется на ломтики свежий ананас. С фруктов необходимо снять кожуру, а потом нарезать на ломти необходимой толщины.

Хлеб, кексы и курабье

Перед тем, как нарезать только что испеченный хлеб, дождитесь пока он остынет. Для нарезки более тонких ломтей для последующего обжаривания предпочтительно использовать однодневный или немного подсохший хлеб. Ломтерезка идеальна для нарезания обычного хлеба, кексов и фруктовых кексов. Для приготовления курабье с тонкими ломтиками охладите тесто в холодильнике, а потом нарезайте его на ломти необходимой толщины.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочее напряжение: 230В~50 Гц

Потребляемая мощность: 150 Вт

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН No: 1-5605-06112012

Наименование ____
Модель ____
Серийный номер____
Дата продажи ____
Срок гарантийного обслуживания 12 месяцев
Наименование, адрес
и телефон торгующей организации____________________________
____

Подпись продавца Штамп магазина

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить в контакт центре, по телефону: 8-495-933 99 05, по электронной почте info@sinbo.ru или на сайте www.sinbo.ru

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:
-нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
-использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличие повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, изделие проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации не имею________________________
(Подпись покупателя)

Информация о произведенных работах

Дата приема в АСЦ	Выполненные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудника АСЦ	Подпись клиента



АЕ 11

Изготовитель: «Деима Электромеканик Урюнлер Иншаат Спор Малземелери Ималят Санайи ве Тиджарет Аноним Ширкети», Харамидэре Мевкии, Джихангир Мах. Гюверджин, Джад. № 4, Авджылар, Стамбул, Турция

Страна производитель: Китай
Импортер в РФ: Общество с ограниченной ответственностью «ДЕИМА Рус»
121357, г. Москва, ул. Верейская, д. 17, помещение 1, комнаты 106-114, офис 513
Тел: 8 800 333 17 74
www.sinbo-russia.ru
Гарантийный срок: 12 мес.

Українська

SMS 5605 СКИБОРІЗКА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Під час використання електроприладів необхідно враховувати перераховані нижче основні вимоги безпеки:

1. Прочитайте всю інструкцію з експлуатації.

2. У разі використання будь-якого електроприладу в присутності дітей, будьте дуже уважні.

3. Виймайте вилку з розетки перед чищенням приладу, перед монтажем або демонтажем деталей, а також в той час, коли прилад не використовується.

4. Не торкайтеся до рухомих деталей. Ні в якому разі не тримайте рукою нарізані продукти; використовуйте прилад в правильно змонтованому вигляді з кареткою для продукту, який нарізається, і штовхачем.

5. Щоб уникнути удару електричним струмом не опускайте прилад у воду чи інші рідини.

6. Ніколи не використовуйте електроприлад, якщо пошкоджені шнур або вилка, якщо прилад несправний, працює не так як треба, впав на підлогу або має дефекти. Для перевірки приладу зверніться до авторизованого сервісного центру або до магазину, де ви його придбали.

7. Якщо пошкоджений силовий кабель, він повинен бути замінений виробником, авторизованим сервісним центром або іншим аналогічним кваліфікованим фахівцем.

8. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до пожежі, удару електричним струмом або інших небезпечних наслідків, та травмування.

9. Не давайте приладу безперервно працювати більше 10 хвилин. Це може привести до перегрівання мотора. Переведіть перемикач в положення «ВИМКНЕНО» і почекайте, поки мотор охолоне (мінімум 30 хвилин).

10. Не користуйтеся приладом на відкритому повітрі.

11. Не дозволяйте силовому кабелю звішуватися з краю стола або стійки, торкатися до гарячих поверхонь.

12. Ніж приладу надзвичайно гострий. Тримайте ніж тільки за фіксатор. Будьте уважні під час чищення.

13. Не використовуйте прилад в інших цілях, окрім цілей його призначення.

14. Прилад необхідно використовувати з ковзаючою подаючою панеллю і утримувачем для продукту в прямій позиції, крім випадків, коли це неможливо через розмір або форму продукту, який нарізається.

15. Вимикайте прилад перед заміною аксесуарів або перед тим, як торкатися його деталей.

16. Прилад не призначений для використання людьми з обмеженими фізичними, психічними та розумовими можливостями (включаючи дітей), а також людьми, які не мають відповідного досвіду або необхідних знань. Зазначені особи можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання інструкцій щодо його експлуатації від осіб, відповідальних за їх безпеку.

17. Необхідно уважно стежити за дітьми, щоб вони не грали з приладом.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Робоча напруга: 230В ~ 50 Гц
Споживана потужність: 200 Вт

ПОЗНАЙОМТЕСЯ З ВАШИМ ПРИЛАДОМ

Цей прилад призначена для різання харчових продуктів, зокрема хліба, ковбаси, сиру, овочів і т.д.

1. Вимикач
2. Запобіжна кнопка
3. Покажчик товщини
4. Напрямна
5. Платформа
6. Ковзаюча подаюча панель
7. Тримач для продукту, який нарізаєтся
8. Зазубрений ніж
9. Ручка регулювання товщини
10. Силовий кабель

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

1. Вставте силовий кабель приладу в розетку, встановіть прилад на чисту, суху і рівну поверхню. Опустіть платформу вниз, візьміть піддон для збірки скибок з положення зберігання і встановіть його під ніж із заднього боку приладу.

2. Встановіть каретку для продукту на платформу. Виступ під кареткою повинен правильно увійти в гніздо платформи. Для того, щоб перевірити правильність руху каретки, кілька разів посуньте каретку вперед і назад.

3. Встановіть штовхач позаду каретки для продукту, який нарізається.

4. Встановіть необхідну товщину скибок, повертаючи ручку регулювання товщини. Для того, щоб скибки були товстими, обертайте ручку за годинниковою стрілкою, для того, щоб вони були тонкими - проти годинникової стрілки.

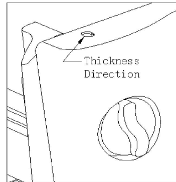
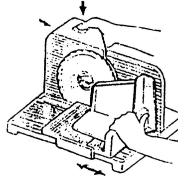


Рис. 1


Рис. 2

ВИКОРИСТАННЯ

УВАГА: ОБОВ'ЯЗКОВО ВИКОРИСТОВУЙТЕ КАРЕТКУ І ШТОВХАЧ ДЛЯ НАРІЗАННЯ ПРОДУКТІВ

1. Ставте вилку приладу в розетку з напругою АС 230 В.

2. Покладіть продукти, які необхідно нарізати, на каретку та натисніть на них в напрямі до напрямної стінки. Потім лівою рукою потягніть на себе каретку. (Рис. 2)

3. Для того щоб включити прилад, тримайте запобіжну кнопку в натиснутому положенні правим великим пальцем, а вказівним пальцем натискайте на вимикач.

4. Під час обертання ножа притримуйте тримач для продукту так, щоб великий палець знаходився за захистом для пальця. Рухайте каретку в напрямку до ножа. Піддон періодично переміщуйте

вперед і назад. Для того щоб скибки були однакової товщини, обережно натискайте продукти до напрямної.

5. Після завершення нарізання продуктів вийміть вилку приладу з розетки. Перед тим як прибирати прилад на зберігання для забезпечення безпеки і захисту ножа поверніть ручку регулювання товщини до мінімуму так, щоб ніж виявився на одному рівні з напрямною.

ЧИЩЕННЯ

Витягніть вилку приладу з розетки.

Для чищення деталей приладу зніміть всі деталі, що беруть участь в різанні. Промийте деталі з рідиною для миття посуду або очищаючим спреєм, використовуючи губку або м'яку ганчірку. Прополощіть їх і витріть насухо.

* Не слід очищати будь-які деталі приладу з використанням дротяної мочалки або чистячого порошку. Жодна з деталей приладу не призначена для миття в посудомийній машині.

* Мотор знаходиться всередині корпусу. Ні в якому разі не опускайте його у воду.

* Змащувати мотор необхідності немає.

* Для полегшення процедур з чищення приладу зніміть деталі. Помийте їх так, як вказано в інструкції. Встановлюйте їх на місце у зворотному порядку.

КАРЕТКА ПРОДУКТІВ, ЯКІ НАРІЗАЮТЬСЯ: зніміть з приладу штовхач для продукту, потім зніміть з платформи каретку.

НІЖ З НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ: Вийміть вилку приладу з розетки. Поверніть фіксатор ножа проти годинникової стрілки й обережно зніміть ніж. Для установки його назад розташуйте обидва виступи фіксатора ножа на одному рівні з гніздами на корпусі мотора і зафіксуйте його, повернувши фіксатор за годинниковою стрілкою. (Мал. 4)

Переконайтеся, що зубці на ножі та на корпусі співпали.

ПРИМІТКА: Перед тим як прибирати прилад на зберігання для забезпечення безпеки і захисту ножа поверніть ручку регулювання товщини до мінімуму так, щоб ніж виявився на одному рівні з напрямною.

НІЖКИ, ЩО ПЕРЕШКОДЖАЮТЬ КОВЗАННЮ: Використовуйте для їх чищення миючі засоби, що розщеплюють жир, такі як спирт або рідина для миття скла.

ЗБЕРІГАННЯ

1. Поверніть ручку регулювання товщини до мінімуму так, щоб ніж виявився на одному рівні з напрямною.

2. Складіть платформу. Силовий кабель згорніть у відсіку для зберігання кабелю на дні приладу.

ВИКОРИСТАННЯ

РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ НАЙКРАЩОГО РЕЗУЛЬТАТУ

* Для того, щоб нарізати м'ясо товщиною з папір попередньо як слід остудіть його.

* М'ясо має бути без кісток. Зерна фруктів необхідно видаляти.

* Продукти з нерівномірною структурою, такі як риба або тонкий біфштекс, нарізати скибками дуже складно. Перед нарізкою заморозьте їх на деякий час.

ВИКОРИСТАННЯ

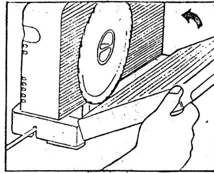


Рис. 3

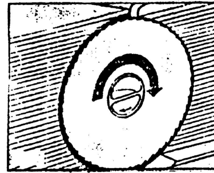


Рис. 4

* Готуючи соління, Ви можете за допомогою цього приладу порізати огірки і цибулю, вийде дуже ефектно. За допомогою цього приладу Ви можете нарізати яблука для торта. Овочі зручно нарізати перед тим, як закладати їх в морозильник.

ГАРЯЧЕ М'ЯСО: БІФШТЕКС, М'ЯСО ЯГНЯТИ, ІНДИЧКА, РОСТБІФ.

Перед тим, як нарізати скибками гаряче м'ясо без кісток, вийміть м'ясо з печі і дайте йому охолонути 15-20 хвилин. Завдяки цьому продукти не втратять сік, не зменшаться в розмірах і будуть краще нарізатися. При необхідності можна порізати продукти на піднос в гарячому вигляді. Якщо м’ясо обв'язане мотузкою, попередньо зріжте її.

ДУЖЕ ТОНКО ПОРІЗАНА КАВУРМА АБО ЩОЙНО ПІДСМАЖЕНА ТЕЛЯЧА ГРУДКА

Залиште кавурму остигати на всю ніч в її власному соку. Перед тим як приступити до нарізки, процідіть кавурму і злийте сік. Протріть м'ясо насухо за допомогою паперового рушника. Видаліть зайвий жир. Після того, як кавурма як слід охолоне, Ви зможете нарізати її на скибки будь-якої товщини. Покладіть скиби на жароміцну тарілку полийте по краях зібраним м'ясним соком і подавайте в гарячому вигляді. Попередньо запікайте її протягом 30 хвилин в духовці, нагрітій до 150 ° С.

СИР

Перед тим як нарізати на скибки, як слід остудіть його. Щоб зберегти вологу, загорніть в харчову плівку. Для збагачення природного смаку сиру перед подачею на стіл дочекайтеся, поки він досягне кімнатної температури.

КОВБАСА

Якщо ковбаса як слід порізана на скибочки, вона може довго зберігати свою свіжість і смак. Для отримання найкращого результату попередньо охолодіть ковбасу. Перед початком нарізки зніміть з неї пластикову або іншу тверду упаковку. Для отримання скибок однакової товщини натискайте на ковбасу акуратно з рівномірною силою.

ОВОЧІ ТА ФРУКТИ

Прилад ідеально підходить для нарізання картоплі, помідорів, моркви, капусти (для приготування салату), а також кабачків та баклажанів. Картоплю можна нарізати як товстими скибками для приготування перших страв, так і тонкими - для чіпсів. Добре ріжеться на скибочки свіжий ананас. З фруктів необхідно зняти шкірку, а потім нарізати на скибки необхідної товщини.

ХЛІБ, КЕКСИ, КУРАБ'Є

Перед тим, як нарізати щойно спечений хліб, дочекайтеся поки він охолоне. Для нарізки більш тонких скибок для подальшого обсмажування переважно використовувати одноденний або трохи підсохлий хліб. Прилад ідеально підійде для нарізання звичайного хліба, кексів та фруктових кексів. Для приготування кураб'є охолодіть тісто в холодильнику, а потім нарізайте його на скибки необхідної товщини.

ВІДПОВІДНІСТЬ ДИРЕКТИВАМ

Цей продукт відмічений знаком CE, що означає відповідність директиві 2006/95/EC в останній редакції, що стосується приладів з низькою напругою живлення та директиві 2004/108/EC, яка стосується EMC (електромагнітної сумісності).

Після закінчення строку використання утилізуйте прилад у відповідності з розпорядженнями.

Цей знак означає, що у відповідності з директивами ЕС, продукт не слід викидати разом з іншими побутовими відходами. З метою захисту навколишнього середовища та здоров'я людини та запобігання збитків від неконтрольованих відходів, а також для забезпечення переробки та можливості повторного використання матеріалів, необхідно здавати подібні відходи в спеціальні пункти прийому вторсировини. Будь ласка, для утилізації приладів, що відслужили, звертайтеся в пункти повернення та збору вторсировини чи в той магазин, де ви придбали цей прилад. Таким чином, здаючи прилад в подібні місця, ви будете сприяти екологічно-сприятливому шляху утилізації відходів та повторному використанню їх після переробки.

Шановний покупець!

Уважно вивчіть умови, зазначені на даній стороні гарантійного талона, і, якщо ви згодні з ними, підтвердіть це своїм підписом.

Гарантійний талон № 1-5605-06112012

Модель: ______________________________

Серійний номер: ______________________________

Дата продажу: ______________________________

Дата закінчення строку обслуговування: _______________

м.п.

ПОКУПЕЦЬ ПІДТВЕРДЖУЄ ТЕХНІЧНУ СПРАВНІСТЬ

ПРИДБАНОГО ВИРОБУ, А ТАКОЖ СВОЮ ЗГОДУ

З УМОВАМИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ:

___________________________________ ___________________________________

ПІДПИС ПРОДАВЦЯ ПІДПИС ПОКУПЦЯ

Авторизовані сервісні центри м. Києва

Назва	Адреса	Телефони
Крок-ТТЦ	02222, пр-т. В. Маяковського 26	0-800-504-504*

Для того щоб побачити перелік регіональних сервісних центрів будь-ласка подивіться веб-сайт www.krok-ttc.com, або набирайте 0-800-504-504*

* - всі дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах України – безкоштовні

Гарантійний талон № __________
Модель:
____
Серійний номер
____
Дата продажу
____

Гарантійний талон № __________
Модель:
____
Серійний номер
____
Дата продажу
____

Гарантійний талон № __________
Модель:
____
Серійний номер
____
Дата продажу
____

Увага!

Просимо вас акуратно зберігати даний гарантійний талон впродовж всього строку гарантії

Даним гарантійним талоном сервісний центр бере на себе зобов'язання по безкоштовному усуненню всіх несправностей, що виникають у процесі експлуатації виробу з вини виробника, впродовж 12 місяців від дня продажу.

Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно й чітко зазначених : моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чіткої печатки продавця (дилера).

У гарантійному ремонті може бути відмовлено у випадках:

- коли інформація про виріб у гарантійному талоні неповна, нерозбірлива, суперечлива або виправлена;
- неправильної установки, транспортування виробу;
- порушення вимог інструкції з експлуатації виробу або при помилкових діях власника;
- якщо виріб використовуються для професійних, виробничих або комерційних цілей;
- стихійних лих (блискавок, пожеж, повеней та інше), а також інших причин, що перебувають поза контролем продавця й виробника;
- попадання усередину виробу будь-яких сторонніх предметів, рідин, комах;
- живлення, некваліфікованого ремонту, або внесення конструктивних змін не уповноваженими особами;
- якщо пошкодження викликані невідповідністю параметрів живильних, телекомунікаційних і кабельних мереж вимогам державних стандартів.

Гарантійний ремонт не включає в себе періодичне обслуговування, установку, настроювання виробу вдома у власника, чищення аудіо-, відео- голівок, заміну видаткових матеріалів і елементів.

Дане гарантійне обслуговування не обмежує законних прав споживача, наданих йому чинним законодавством.

дата початку ремонту	дата закінчення ремонту	тип дефекту, опис ремонтних робіт, список запчастин	П.І.Б. та підпис майстра, печатка сервісного центру

عربية

سنبو SMS 5605 قطاعة كهربائية
دليل الاستعمال
تعرّف على القطّاعة الكهربائية
لقد تمّ تصميم هذه القطّاعة الكهربائية من أجل قطع الخبز، و النقانق و السجق و الجبن و الخضر.

التعريف
1. زر تشغيل/إغلاق
2. زرّ المنظومة الأمنية
3. توجيه السُمك
4. وحدة ضبط السُمك
5. قاعدة
6. لوحة التموين المُنزلقة
7. وحدة تثبيت الغذاء
8. سكيّن مسنّن
9. زرّ ضبط السُمك
10. سلك الطّاقة

قواعد سلامة هامة
قبل البدء في استعمال الجهاز الكهربائي, الرجاء الحرص كلّ الحرص على الامتثال إلى تعليمات السلامة الأساسية المذكورة أسفله:
1. الرجاء قراءة كامل التعليمات.
2. الانتباه الشديد إذا ما كان استعمال الجهاز على مقربة من الأطفال.
3. في حالة عدم استعمال الجهاز، و قبل حفظه، و عند تركيب أي وحدة من الوحدات الإضافية أو عند فكّها، وقبل البدء في عملية التنظيف، من الضروري فصل سدّاد التوصيل عن المكبس.
4. الامتناع بتاتا عن الاتّصال بالوحدات المتحرّكة. الامتناع بتاتا عن مسك الغذاء بيدك؛ احرص على استعمال القطّاعة الكهربائية و هي مركّبة تركيبا كاملا، مع الانتباه على استخدام وحدة تثبيت الغذاء و وحدة دفعه.
5. تفاديا للتعرّض للصدمة الكهربائية، الامتناع عن تغطيس الجهاز في الماء أو في أيّ سائل آخر.
6. الامتناع بتاتا عن محاولة تشغيل الجهاز إذا ما أصاب سدّاد توصيله أو سلكه خلل ما, أو إذا لم يعمل بشكل عادي، أو إذا ما سقط على الأرض، أو إذا ما تعرّض إلى أي خلل مهما كان.و لتغيير الجهاز بآخر جديد، الرّجاء الرجوع إلى نقطة البيع التّي اقتنيت منها الجهاز.
7. في حالة إصابة السلك الكهربائي بخلل ما, فتفاديا للمخاطر, يجب أن يقوم المُصنّع, أو المسؤول عن الخدمات, أو تقني مؤهل بعملية تغييره.
8. الامتناع عن استعمال الوحدات الإضافية التّي لم يوص بها المنتج أو لم يوّفرها للبيع.
و إلاّ فقد يتسبّب ذلك في إندلاع الحرائق، أو التعرّض إلى الصدمة الكهربائية، أو حدوث إصابات بليغة.
9. الامتناع بتاتا عن تشغيل الجهاز لمدّة تتجاوز الـ 10 دقائق باستمرار. فقد ترتفع حرارة المحرّك ارتفاعا شديدا. و إذا ما حدث ذلك، ضع الزرّ في وضع مغلق، و انتظر لـ 30 دقيقة حتّى يبرد الجهاز.
10. الامتناع عن استعمال هذا الجهاز في الهواء الطلق.
11. لا تسمح بأن يتدلى سلك الجهاز بحافة الطاولة أو منضدة المطبخ أو أن يلمس أرضيات الساخنة.
12. شفرة السكين حادّة للغاية. احرص على مسك السكين من قفله. و الانتباه الشديد عند عملية التنظيف.
13. الامتناع عن استعمال الجهاز لغاية مخالفة عن هدف تصنيعه.
14. الامتناع عن استعمال هذا الجهاز إلاّ و لوحة التموين المنزلقة و وحدة تثبيت الغذاء في وضعيهما الصحيح، ما عدا الحالات التّي يتعسر فيها ذلك بسبب حجم الغذاء أو بسبب شكله.
15. قبل لمس الوحدات الإضافية، و قبل الاتصال بالقطع، احرص على غلق الجهاز.

قواعد سلامة هامة

16. لا يجب أن يُستعمل هذا الجهاز من قبل الأشخاص ضعفاء البنية (و نذكر منهم الأطفال) و كذلك المعوقين ذهنيا أو جسديا و الأشخاص الذين تنقصهم التجربة إذا لم تكن هناك مراقبة أو مساعدة من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
17. يجب توفير مراقبة كافية لمنع الأطفال من اللّعب بالجهاز.

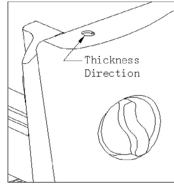
التحضير السابق لعملية التقطيع

1. أخرج السلك من تحت القطّاعة و قم بوصله في المكبس، مع الحرص على وضع الجهاز فوق سطح نظيف، و جاف، و مستوي. أنزل القاعدة إلى الأسفل، أخرج الأكل من صينية التخزين، و ضعه تحت السكيّن الموجودة في قسم القطّاعة الخلفي.
2. ركّب وحدة تحريك الغذاء فوق القاعدة. مع الحرص على حسن تثبيت الجزء الموجود تحت وحدة تحريك الغذاء في الحجرة الموجودة فوق القاعدة. و للتأكّد من أن الحركة تسير بشكل سليم، قم بتحريك وحدة تحريك الغذاء إلى الأمام و إلى الخلف.
3. قم بتركيب وحدة دفع الغذاء وراء وحدة تحريك الغذاء.
4. اختر السُمك المطلوب من خلال زرّ ضبط السُمك. فحتى تكون الشرائح غليظة أدر الزّر في اتجاه عقارب الساعة، و لكي تكون رقيقة، أدر في عكس اتّجاه عقارب الساعة. (رسم 1).

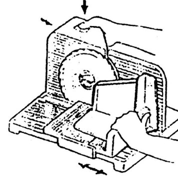
طريقة الاستعمال

التنبيه: من الضروري استعمال وحدة تحريك الغذاء و وحدة دفع الغذاء

1. قم بوصل سدّاد التوصيل في مكبس 230 فولت **AC**.
2. قم بوضع الأكل الذي سوف يتمّ تقطيعه في وحدة تحريك الغذاء، و اضغط على وحدة توجيه سُمك التقطيع. بعد ذلك، استعمل يدك اليسرى لجذب نحوك وحدة تحريك الغذاء (رسم 2).



رسم 1


رسم 2

- توجيه السمك

3. لتشغيل الجهاز، اضغط بإبهامك الأيسر على زرّ القفل الأمني و استمرّ في الضغط،
ثمّ بالضغط بسبابتك على زرّ تشغيل/إغلاق، شغّل الجهاز.
4. عندما تبدأ السكيّن في الدوران، ضع إبهامك وراء وحدة وقاية الأصابع و أنت ماسك بوحدة تثبيت الأكل.وّجه وحدة تحريك الغذاء في اتّجاه السكين. حرّك الصينية باستمرار إلى الأمام و إلى الخلف. و من أجل أن تكون الشرائح متساوية السُمك، من الضروري الضغط على وحدة توجيه الغذاء بلطف.
5. بعد الانتهاء من عملية التقطيع، افصل سدّاد توصيل الجهاز عن المكبس. و قبل تخزين الجهاز، و ضمانا لسلامتك، و لحماية السكين، ادر زرّ ضبط السُمك حتى يصبح في نفس مستوى وحدة توجيه السكيّن.

طريقة التنظيف

احرص على فصل سدّاد التوصيل عن المكبس الكهربائي.

لتنظيف قطع الجهاز، قم بفكّ جميع قطع القطّاعة. اغسل القطع بواسطة منديل ليّن أو إسفنجة التنظيف مع صابون أو رشّاش

طريقة التنظيف

مستحضر التنظيف. ثمّ اشطفها و جففها.

- الامتناع بتاتا عن استعمال محّكة سلكية أو مسحوق الحكّ لتنظيف قطع القطّاعة الكهربائية. و لا يمكن غسل أي قطعة من قطع القطّاعة الكهربائية داخل آلة غسل الأواني.
- لقد تمّ إخفاء المحّرك داخل جسم الآلة. فيجب الامتناع بتاتا عن تغطيس الجهاز في الماء.
- لا حاجة لدهن المحرّك بالزيت.
- من أجل تسهيل عملية التنظيف، قم بفكّ القطع وفقا للترتيب المشار إليه. ثمّ قم بعملية الغسل كما نصّت عليه التعليمات. ثمّ أرجع القطع إلى مكانها وفقا للترتيب العكسي.

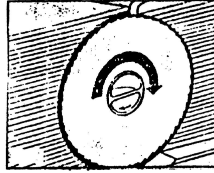
وحدة تحريك المواد: أخرج وحدة دفع الغذاء من الجهاز، و ارفع وحدة تحريك الغذاء من القاعدة.

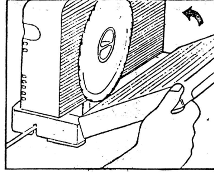
القاعدة: أطوي القاعدة. ادفع ذراع المشبك نحو اليسار و اجذب القاعدة من قاعها.

السكين غير القابل للصدأ: قم بفصل السدّاد توصيل القطّاعة الكهربائية عن المكبس. أدر قفل السكّين في عكس اتّجاه عقارب الساعة، ثمّ ارفعها بكلّ حذر. و لإعادة تركيبها، ثبّت كلّ من ظفري قفل السكين داخل حجرتي المحرّك و أدرهما في اتّجاه دوران عقارب الساعة لتثبيتهما. تأكّد من أن أسنان متناسقة التداخل مع بعضها البعض.(رسم 3).

ملاحظة: و قبل تخزين الجهاز، و ضمانا لسلامتك، و لحماية السكين، ادر زرّ ضبط السُمك حتى يصبح في نفس مستوى وحدة توجيه السكيّن.

الأقدام المضادة للانزلاق: من أجل تنظيفها، استعمل مستحضرات التنظيف المحللة على غرار الكحول أو مستحضر تنظيف الزجاج.


رسم 4


رسم 3

طريقة التخزين

1. اجعل زرّ ضبط السُمك في نفس مستوى وحدة توجيه السكيّن.
2. أطوي القاعدة. لفّ السلك القطّاعة داخل حجرة لفّ السلك الموجودة تحت الجهاز (رسم 4).

طريقة استعمال القطّاعة الكهربائية.

توصيات للحصول على أفضل نتائج

- لكي تتمكّن من تقطيع اللّحم إلى شرائح بسُمك الورقة، احرص على تبريد اللّحم جيّدا مسبقا.
- من الضروري أن يكون اللّحم بدون عظم. كما يجب إزالة النواة من الغلال.
- من الصعب تقطيع السمك غير منتظم الملمس، و كذلك اللّحم المشرّح. و لذا احرص على تجميده قبل تقطيعه.
- بإمكانك إعطاء مظهرا أنيقا للمخللات و ذلك باستعمال القطّاعة الكهربائية لتقطيع الخيار و البصل المخلل مثلا، و كذلك تقطيع التفاح لتحضير طبق الطورطا، و تقطيع الخضر قبل تجميدها في الثلاجة.

اللّحوم الساخنة: شرائح البوفتيك، و الرستو من الدّجاج ولحم الضأن، و الديك الرومي، و لحم البقر روست بيف . قبل تقطيع اللّحوم الساخنة و الخالية من العظام، أخرجها من الفرن و اتركها تبرد لمدّة 15 – 20 دقيقة على الأقل. و هكذا لا تفقد هذه المأكولات ماءها، و سوف يُتمكّن من تقطيعها تقطيعا منتظما دون انقسامها إلى فتات صغير.إذا استلزم الأمر ذلك، قطّعها بحيث يمكن لصينية الغذاء أن تحتويها. إذا كانت قطعة الرستو مربوطة بالخيط، أغلق المحرّك و باقتراب الخيط إلى السكيّن، اقطع الواحد تلوى الآخر.

كيفية تقطيع قطع لحم صدر الضأن إلى قطع في غاية الرقة، سواء كان مطبوخا في مرق أو مقليا حديثا.

طريقة استعمال القطّاعة الكهربائية.

اترك طبق مرق اللّحم يبرد طوال ليلة كاملة مع ماء مرقه. قبل البدء في عملية التقطيع، صفي طبق مرق اللّحم من مرقها، مع حفظ المرق. جفّفه بواسطة منديل ورقي لإزالة الزيت الزائد . خذ اللّحم الذي برد بما فيه الكفاية وابدأ في تقطيعه وفقا للسُمك المطلوب. ضع الشرائح في صحن عازل للحرارة، ثمّ صبّ كمية من المرق الذّي حافظت عليه فوقه، و قم بتقديمه ساخنا بعد إدخاله لمدّة 30 دقيقة إلى فرن مسبق التسخين بدرجة 180° درجة مئوية.

جبن

قم بتبريده جيّدا قبل البدء في تقطيعه. و للمحافظة على رطوبته، لفّه بواسطة الشريط المتجّعد. و لإثراء طعم الجبن الطبيعي، انتظر إلى أن تبلغ حرارة الجبن درجة حرارة الغرفة.

سجق النقانق

يحافظ السجق و النقانق على نكهتهما و جدّتهما لمدّة طويلة إذا لم يتمّ تقطيع إلاّ الكمية التي سوف يتمّ استهلاكها. و للحصول على أفضل النتائج، احرص على تبريدهما جيّدا. و قبل البدء في تقطيعهما، قم بإزالة الغطاء الواقي البلاستيكي أو الغلاف. و من أجل أن تكون الشرائح متساوية السُمك، من الضروري الضغط على وحدة توجيه الغذاء بلطف.

HRVATSKI

SINBO SMS 5605 REZALICA
UPUTSTVO ZA UPORABU

UPOZNAJTE VAŠU REZALICU
Rezalica je dizajnirana za rezanje kruha, salame, kobasice, sira, povrća i sl.hrane.

OPIS
1. Gumb za uključiti/isključiti
2. Sigurnosni gumb
3. Smjer debljine
4. Vodilica za debljinu
5. Platforma
6. Klizeća ploča za hranu
7. Držač hrane
8. Nazubljeni nož
9. Gumb za regulaciju debljine
10. Kabel za napajanje

BITNA SIGURNOSNA UPOZORENJA
Kod uporabe električnih uređaja neophodno je imati u vidu sljedeće temeljne sigurnosne mjere opreza:
1. Pročitajte sve upute.
2. Uporaba bilo kod uređaja u blizini djece zahtjeva veliki oprez.
3. Kada uređaj ne koristite, prije postavljanja ili odvanja dijelova, kao i prije čišćenja isključite gumb uređaja i izvucite utikač iz utičnice.
4. Ne dodirujte dijelove u pokretu. Hranu nipošto ne držite rukom. Rezalicu koristite samo ako su montirani svi njeni dijelovi. Obavezno koristite s klizećim postoljem za hranu I potiskivačem za hranu.
5. Za izbjegavanje rizika od strujnog udara kućište rezalice nipošto ne uranjajte u vodu ili neke druge tekućine.
6. Ne pokušavajte koristiti uređaj s oštećenim kabelom ili utikačem, uređaj koji anormalno radi, oštećen ili uređaj koji je pao na pod. Proizvod zamjenite novim u prodavnici u kojoj je kupljen.
7. Za izbjegavanje svake vrste opasnosti oštećeni kabel za napajanje treba da zamjeni ili popravi proizvođač kabela, ovlašteni servisni centar ili stručna osoba.
8. Uporaba pribora koji ne preporučuje proizvođač može izazvati pojavu požara, strujnog udara ili ozljede.
9. Stroj ne rabite duže od 5 minuta u kontinuitetu. Može doći do pregrijavanja motora. Gumb podesite u poziciju isključeno i sačekajte najmanje 30 minuta da se motor ohladi.
10. Uređaj ne koristite na otvorenim površinama.
11. Kabel ne smije visiti preko rubova radne površine ili stola. Kabel za štite od kontakta s vrućim površinama.
12. Nož rezalice je jako oštar. Nož uzimajte samo za bravu. Budite jako oprezni u vrijeme čišćenja noža.
13. Uređaj ne koristite u neke druge svrhe osim u svrhu za koju je dizajniran.
14. Ovaj uređaj uvijek koristite s klizećom pločom za hranu i držačem za hranu osim u situacijama kada veličina hrane za rezanje to ne dozvoljava.

BITNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

15. Prije zamjene ili kontakta s djelovima isključite uređaj.
16. Ovaj uređaj ne treba da koriste osobe s fizičkim, psihičkim i mentalnim invaliditetom(uključujući i djecu) bez nadzora osobe koja može snositi odgovornost za sigurnu uporabu uređaja. Isto tako uređaj ne treba da koriste neiskusne i osobe koje nisu dovoljno upućene u način uporabe ovog uređaja.
17. Potreban je brižan nadzor djece kako se djeca ne bi igrala sa ovim uređajem.

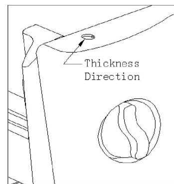
PRIPREMA ZA REZANJE

1. Kabel izvucite ispod rezalice i umetnite u utičnicu. Rezalicu stavite na čistu, suhu i ravnu površinu. Spustite platformu, pladanj za sakupljanje hrane izvadite iz pozicije za čuvanje i postavite sa stražnje strane rezalice odmah ispod noža.
2. Klizeću ploču za hranu postavite na platformu. Izbočina na donjoj strani klizeće ploče mora biti uklopljena u utor na platformi. Da biste se uvjerili da se klizeća ploča pravilno kreće gurnite je nekoliko puta naprijed-natrag.
3. Potiskivač postavite iza klizeće ploče za hranu.
4. Okretanjem gumba za regulaciju debljine odaberite željenu debljinu rezanja. Ako želite deblje komade regulator za debljinu okrenite u smjeru kazaljke na satu a ako želite tanje rezanje okrenite u smjeru suprotnom smjeru kazaljke na satu. (slika1)

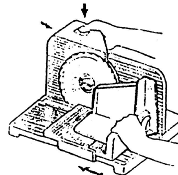
RUKOVANJE
POZOR: OBAVEZNO KORISTITE KLIZEĆU PLOČU ZA HRANU I POTISKIVAČ

1. Utikač umetnite u utičnicu AC od 230 volta.
2. Hranu za rezanje stavite na klizeću ploču za hranu i pritisnite na vodilicu za hranu. Kasnije lijevom rukom klizeću ploču za hranu povucite ka sebi. (Slika 2)

Smjer za debljinu



Slika 1

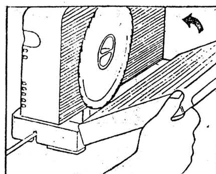

Slika 2

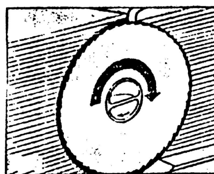
3. Za uključenje stroja palcem lijeve ruke pritisnite na sigurnosni gumb a kažiprstom pritisnite na tipku za UKLJUČITI/SKLJUČITI.
4. U vrijeme pridržavanja držača za hranu dok se nož okreće veliki prst stavite iza zaštitnika za prste. Klizeću ploču za hranu gurajte prema nožu. Pladanj stalno pomjerajte naprijed-natrag. Da biste dobili komade iste debljine lagano pritiskajte na vodilicu za rezanje.
5. Po završetku rezanja hrane izvucite utikač iz utičnice. Prije odlaganja stroja, zbog vaše sigurnosti i zaštite noža rezalice, molimo vas da okretanjem gumba za regulaciju rezanja vodilicu za rezanje podesite u istu razinu sa nožem.

ČIŠĆENJE

UTIKAČ REZALICE IZVUCITE IZ UTIČNICE
Prije čišćenja odvojite sve dijelove uređaja. Za čišćenje koristite meku krpu ili spužvu, deterdžent ili sprej za čišćenje. Posušite sve oprane dijelove uređaja.
• Nijedan dio rezalice ne treba čistiti žicom za suđe ili deterdžentom u prahu. Nijedan dio rezalice ne treba prati u perilici za suđe.
• Motor je skriven u kućištu uređaja. Kućište nipošto ne uranjajte u vodu.
• Motor nije potrebno podmazivati.
• Da biste sebi olakšali čišćenje rezalice dijelove odvojite prema pokazanom redu. Operite prema uputama. Za montiranje dijelova slijedite korake unazad.

KLIZEĆA PLOČA ZA HRANU: Uklonite potiskivač za hranu i klizeću ploču za hranu podignite sa platforme.
PLATFORMA: Sklopite platformu. Ručicu spojnice gurnite u lijevo i platformu izvucite sa baze.
NOŽ OD PLEMENITOG ČELIKA: Izvucite utikač iz utičnice. Bravu za zaključavanje ključa okrenite u smjeru suprotnom smjeru kazaljke na satu i pažljivo podignite. Za ponovno postavljanje obje kukice brave za zaključavanje podesite prema utorima na kućištu motora i stegnite okretanjem u smjeru kazaljke na satu.
Uvjerite se da je nož pravilno postavljen (Slika 3).
Napomena: Prije odlaganja stroja radi sigurnosti i zaštite noža vodilicu za debljinu obavezno podesite u istu liniju sa nožem.
NE KLIZEĆE NOGICE: Očistite uporabom alkohola ili tekućine za čišćenje stakla.


Slika 3


Slika 4

ODLAGANJE
1. Vodilicu za debljinu podesite u istu liniju s nožem.
2. Sklopite platformu. Kabel smjestite u utor za namatanje kabela s donje strane uređanja (slika 4)

RUKOVANJE REZALICOM
SAVJETI ZA POSTIZANJE NAJBOJIH REZULTATA
• Da biste meso mogli izrezati tanko poput papira trebate ga prethodno ohladiti.
• Meso mora biti bez kostiju.Uklonite koštice voća koje želite rezati.
• Rezanje hrane nepravilne teksture poput ribe i bifteka je teško. Prije rezanja malo zaledite.
• Kod pripreme zimnice možete izrezati povrće za zimnicu i tako dobiti turšiju lijepog izgleda a isto tako možete izrezati i jabuke za tortu. Možete lijepo izrezati i povće prije nego ga stavite u zamrzivač.

RUKOVANJE REZALICOM

TOPLA MESA: Biftek, Rosto, Janjetina, Puretina, Rozbif
Prije rezanja toplog mesa bez kostiju meso izvadite iz pećnice i sačekajte da se ohladi 15 do 20 minuta. Zahvaljujući tome meso će zadržati sočnost i moći će lakše da se izreže bez raspadanja. Po potrebi meso izrežite tako da može da stane u tepsiju. Ako je rosto vezan zaustavite motor i konce izvadite jedan po jedan.
Dobro tanko izrezano prženo meso ili svježe pečena goveđa prsa
Prženo meso ostavite s vodom da se ohladi tijekom noći. Prije rezanja iscjedite meso i sakupite iscjeđeni sok. Posušite meso papirnim rubcem. Uklonite višak masti. Dobro ohlađeno proprženo meso izrežite na kriške željene debljine. Kriške mesa poređajte u vatrostalni tanjur i prelijte mesnom vodom koju ste sačuvali. Služite u toplom stanju. Pecite u prethodno zagrijanoj rerni 30 minuta na temperaturi od 150°C.

Sir
Dobro ohladite prije rezanja. Da bi sačuvali vlažnost sira umotajte ga u streč foliju. Za obogaćenje prirodnog okusa sira prije služenja ostavite ga malo da odstoji i postigne sobnu temperaturu.

Salama i Kobasica
Rezanje salame i kobasice u potrebnoj količini sačuvaće njihovu svježinu i okus. Za postizanje najboljih rezultata prije rezanja sastojke ohladite. Prije rezanja ove vrste hrane uklonite plastičnu ili čvrstu opnu. Za dobijanje komada iste debljine primjenite fiksiran i nježan pritisak.

Voće i povrće
Rezalica je ideanla za rezanje krumpira, rajčice, mrkve, kupusa(za coleslaw salatu), patlidžana i tikvica. Krumpir možete rezati na deblje kriške za pripremu jela a ukoliko želite pripremiti čips režite na tanje kriške. Svježi ananas možete izrezati na uredne kriške. Odstranite vanjsku tvrdu koru ananasa i izrežite na kriške željene debljine.

Kruhovi, kolači i gurabije
Prije rezanja tek pečenog kruha sačekajte da se ohladi. Kruh za prženje izrežite na tanke kriške i za to koristite bajati kruh ili kruh koji je prenoćio jedan dan. Rezalica je idealna za rezanje svake vrste kruha za pripremu aperativa, zatim za rezanje kolača i voćnih kuglova. Za tanko rezanje tijesta za gurabije, tijesto ohladite u hladnjaku i izrežite na komade željene debljine

Tehnički podaci
Radni napon: 230V~50Hz
Potrošnja energije: 150Watt

- TEDARİKÇİ FİRMA / EXPORTER -
United Favour Development Limited
Unit B, 10/F Lee May Building 788-790
Nathan Road, Mongkok, Kowloon, HK.

- UYGUNLUK BEYANI / CE CONFORMITY -
TÜV SÜD Product Service GmbH
Zertifizierstelle Ridlerstrasse 65, 80339
München, Germany
E8N 10 12 62510 020












EEE Yönetmeliğine uygundur.

Made in P.R.C. **İmal Yılı :** 2013